Leitfaden für Fleischbeschauer.

Von

Dr. R. v. Ostertag

21. neubearbeitete Auflage



Berlin 1937

Verlagsbuchhandlung von Richard Schoetz


22500589556

Leitfaden für Fleischbeschauer

Eine Anweisung
für die Ausbildung als Fleischbeschauer und für die
amtlichen Prüfungen.

Von

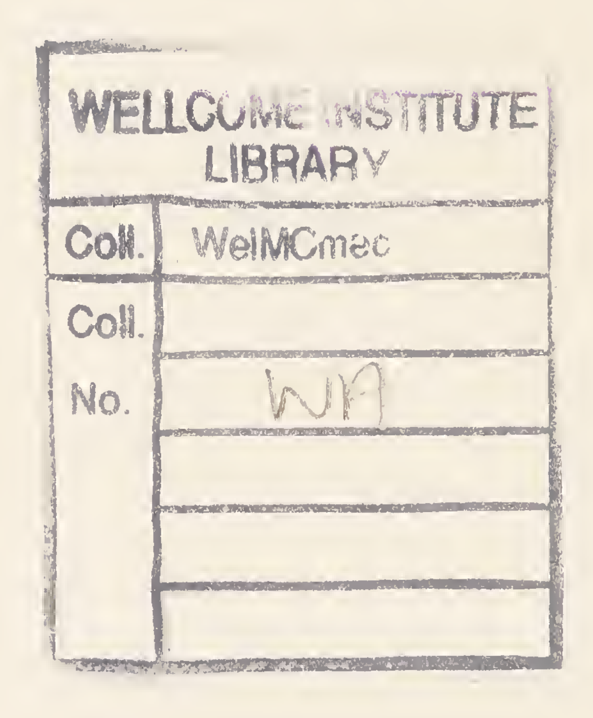
Dr. R. v. Ostertag.

Einundzwanzigste, neubearbeitete Auflage.

Mit 199 Abbildungen.



Berlin 1937.
Verlagsbuchhandlung von Richard Schoetz,
SW 68, Wilhelmstraße 125.


WELLCOME INSTITUTE
LIBRARY
Coll. WelMOmec
Coll.
No. WA

Vorwort zur einundzwanzigsten Auflage.

Seit dem Erscheinen der letzten Auflage des Leitfadens für Fleischbeschauer haben sich wichtige Aenderungen der Fleischbeschaugesetzgebung vollzogen, durch die Lücken des Reichsfleischbeschaugesetzes ausgefüllt, der durch die Maßnahmen der Fleischbeschau angestrebte Schutz der Volksgenossen vor Schädigungen durch Fleischgenuß vervollständigt und die Lauterkeit des Verkehrs mit Fleisch in noch höherem Maße als bis jetzt gesichert werden. Das am 15. April 1937 erschienene Zweite Gesetz zur Aenderung des Fleischbeschaugesetzes brachte mit Wirkung vom 1. Oktober 1937 die Trichinenschau, deren Einführung zuvor den Landesregierungen überlassen worden war, als zwingende Maßnahme für Schweine und Hunde und andere Trichinenträger im ganzen Reichsgebiet und bereinigte gleichzeitig vom selben Tage an die alte Streitfrage des Untersuchungszwanges bei Hausschlachtungen, indem es nur die Hausschlachtungen von Schafen und Ziegen im Alter von nicht mehr als 3 Monaten unter bestimmten Bedingungen freiließ. Was dies vom Standpunkt des Schutzes vor Fleischschädlichkeiten bedeutet, lehrt die Tatsache, daß in den 3 Monaten Dezember 1936 bis Februar 1937 nicht weniger als 3633 Rinder, 14 785 Kälber bis 3 Monate alt, 2 299 978 Schweine und 11 549 Schafe ohne Untersuchung, weil zur Verwendung im eigenen Haushalt, geschlachtet worden sind. Dabei war die Zahl dieser Schlachtungen im angegebenen Zeitraum bei den Rindern um 1000, bei den Kälbern um 5000 und bei den Schweinen um mehr als 265 000 Stück geringer als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Weiter wurde durch das Zweite Gesetz zur Aenderung des Fleischbeschaugesetzes der Freibankzwang oder der Zwang freibankmäßigen Verkaufs (unter Aufsicht der Polizeibehörde) für das brauchbar gemachte bedingt taugliche und für das minderwertige Fleisch im ganzen Reiche angeordnet.

Diese wichtigen Neuerungen mit den in der Verordnung zur Aenderung der Ausführungsbestimmungen A zum Fleischbeschaugesetz vom 5. Mai 1937 enthaltenen näheren Anweisungen geben dem Inhalt der einschlägigen Abschnitte in der vorliegenden Auflage des Leitfadens für Fleischbeschauer ein neues Gesicht. Neues schuf ferner die Aenderungs-Verordnung vom 5. Mai 1937 hinsichtlich der Untersuchung der

Nierenlymphdrüsen beim Kalbe, die jetzt ausdrücklich auf Verdachtsfälle beschränkt ist, der ausnahmsweise zuzulassenden Befreiung der Schweine von der Spaltung der Wirbelsäule und des Kopfes, bei der jetzt auch mit Recht das Freisein von Tuberkulose sichergestellt sein muß, hinsichtlich der bei Schafen und Ziegen vorkommenden Finnenart, die jetzt als Cysticercus ovis festgestellt wird, wodurch im übrigen an der Art des Verfahrens mit dem Fleische und an der tierärztlichen Beurteilung nichts geändert wurde, hinsichtlich der Einbeziehung der Mandeln (Tonsillen) bei Rindern und Schweinen unter die untauglichen Organe des § 36, des Einfrierens des Fleisches schwachfinniger Rinder unter Wegfall der 21tägigen Durchkühlung (vom 1. Januar 1938 an), der tierärztlichen Nachuntersuchung des in Schlachthausgemeinden eingeführten frischen Fleisches, die neben ihrer gesundheitlichen Bedeutung auch eine solche für die Kontrolle der Untersuchungstätigkeit der Fleischbeschauer besitzt, der gesonderten Tagebuchführung von Fleischbeschautierärzten und von Fleischbeschauern in Schlachthöfen, für die sonst gemeinsame Tagebuchführung zugelassen ist. Auch alle diese neuen Bestimmungen finden sich in der neuen Auflage des Leitfadens für Fleischbeschauer. Von den Vorschriften über die Trichinenschau sind die wichtigsten, die als Leitsätze auch für den Fleischbeschauer zu kennen wichtig ist, insbesondere, soweit sie mit der Fleischbeschau in bestimmter Beziehung stehen, in der Neuauflage vermerkt worden.

Außer den durch die Aenderungen des Fleischbeschaugesetzes und der Ausführungsbestimmungen A hierzu bedingten neuen Anordnungen haben in der Neuauflage auch die Vorschriften Berücksichtigung gefunden, die seit dem Erscheinen der letzten Auflage durch Ministerialerlasse herausgegeben wurden, wie die ergänzenden Stempelvorschriften beim Schweine, die Vorschriften über die Nachforschungen nach Bandwurmträgern, die zwar zur Zuständigkeit des Tierarztes gehören, deren Kenntnis aber auch für den Fleischbeschauer von Wert ist, die neuen Anordnungen der zuständigen Stellen über die Sozialversicherung der Fleischbeschauer, ferner die Anordnungen der Hauptvereinigung der Deutschen Viehwirtschaft über die Genehmigung von (nunmehr untersuchungspflichtigen) Hausschlachtungen von Schweinen sowie über das Auspfunden von Schweinen durch Viehhalter.

Bei der Bearbeitung der vorliegenden Auflage sind weiterhin die Nebenaufgaben aufgeführt worden, die dem Fleischbeschauer neuerdings durch die Kontrolle der Einziehung der Beiträge der Viehwirt-

schaftsverbände zur Hauptvereinigung der Deutschen Viehwirtschaft zugleich mit der Prüfung der Entrichtung der Schlachtsteuer, durch die Mitwirkung bei der Durchführung des Schlachtscheinzwanges bei den gewerblichen Schlachtungen von Rindern, Kälbern und Schweinen, des Verbots der Schlachtung von eindeutig unreifen Rindern sowie von Schweinen unter einem bestimmten Lebendgewicht und des Verbots des Verkaufs tragender Rinder und Schweine zu Schlachtzwecken erwachsen sind. Ferner auch die Aufgabe des Fleischbeschauers, Tierquälereien bei Hausschlachtungen entgegenzuwirken.

Bedenkliche Vorkommnisse der jüngsten Zeit waren Anlaß, auf die gewissenhafteste Führung der Tagebücher, auf die schweren strafrechtlichen und aufsichtsbehördlichen Ahndungen unrichtiger Bescheinigungen und der fahrlässigen Verwahrung der Fleischbeschaustempel nachdrücklichst hinzuweisen.

Der Fleischbeschauer hat bei Ausübung seines Dienstes vielfache Möglichkeit zur Mitwirkung am „Kampf gegen den Verderb“. Aus diesem Grunde ist bei der Neubearbeitung des Leitfadens für Fleischbeschauer auch auf die sorgfältige Gewinnung des Darmabputzfettes und des Blutes, welch letzteres jetzt unter Zusatz von zitronensaurem Salz gewonnen und verwertet werden darf, auf die Verhütung der „Futter“- und „Brühwasser“lungen, von Häuteschäden, auf die Sammlung von Rinderohrrändern, der Schweinehaare und -borsten, der Knochen usw. sowie auf die Verwendung von Freibankfleisch und von untauglichem Fleische als Tierfutter und von bestimmten Teilen zur Herstellung von Arzneimitteln näher eingegangen worden.

Daß im übrigen der gesamte Text des Leitfadens bei der Neubearbeitung durchgeprüft und überall auf den heutigen Stand gebracht worden ist, versteht sich von selbst. Dies geschah insbesondere auch bei der Darstellung der Krankheiten der Schlachttiere, z. B. bei der Tuberkulose, soweit neue Feststellungen den Kreis der Kenntnisse des Fleischbeschauers berühren, weiter bei der Frage des Geschlechtsgeruchs bei Vollebern und Binnenebern, worüber wichtige Neufeststellungen vorliegen, über die Schlachtung von Binneneberferkeln nach dem Vorgang der sächsischen Schlachtviehversicherung, über die Bekämpfung der Echinokokkenkrankheit, bei der die Fleischbeschauer, wie Dräger-Stralsund gezeigt hat, wirksame Mithilfe leisten können, u. a. m.

Die einundzwanzigste Auflage des Leitfadens für Fleischbeschauer hat so viele Aenderungen erfahren, daß auch die im Amte befindlichen Fleisch-

beschauer auf sie hinzuweisen sind, wenn sie es sich nicht angelegen sein ließen, alle neuen Fleischbeschauvorschriften zu sammeln und in dem Text der älteren Auflagen nachzutragen.

Bei der Korrektur der einundzwanzigsten Auflage des Leitfadens für Fleischbeschauer haben mir Obertierarzt i. R. Professor Dr. Friedrich Glage in Hamburg und Schlachthofdirektor Dr. Franz Bourmer in Köln ihre wertvolle Unterstützung geliehen, wofür ich ihnen auch an dieser Stelle den verbindlichsten Dank zum Ausdruck bringe.

Möge auch die neue Auflage des Leitfadens den Fleischbeschauern ein zuverlässiger Lehrmeister und den mit der Ausbildung, Prüfung, Kontrolle und Nachprüfung betrauten Tierärzten ein brauchbarer Anhalt für die Anforderungen sein, die an die Fleischbeschauer zu stellen sind!

Tübingen, im Juli 1937.

Ostertag.

Inhaltsübersicht.

I.

Einleitung.

Wesen und Aufgaben der Schlachtvieh- und Fleischbeschau.

Unter **Schlachtviehbeschau** versteht man die Untersuchung der lebenden Tiere vor der Schlachtung. Diese Untersuchung bezweckt die Feststellung, ob die zu schlachtenden Tiere gesund oder mit einer Krankheit behaftet sind. Durch die Schlachtviehbeschau sollen insbesondere zwei Arten von Krankheiten ermittelt werden:

1. Diejenigen Krankheiten, die auf die Genußtauglichkeit des Fleisches von Einfluß sind,
2. die ansteckenden Krankheiten oder Seuchen, für die die Anzeigepflicht vorgeschrieben ist.

Außerdem hat die Schlachtviehbeschau die Aufgabe, die Fleischbeschau zu erleichtern. Wenn die zur Schlachtung bestimmten Tiere keine Erscheinungen einer Krankheit zeigen, kann die genauere Untersuchung zahlreicher Teile, z. B. der Knochen und Gelenke an den Gliedmaßen der Tiere, unterbleiben. Andererseits gibt die Schlachtviehbeschau bei kranken Tieren einen Fingerzeig dafür, welche Teile bei der Fleischbeschau besonders zu berücksichtigen sind. Näheres hierüber siehe in dem besonderen Kapitel über die Schlachtviehbeschau (Kapitel VI).

Die **Fleischbeschau** ist die Untersuchung der geschlachteten Tiere. Sie hat die gleichen Aufgaben, die bereits bei der Schlachtviehbeschau unter 1 u. 2 genannt worden sind.

Die Schlachtvieh- und Fleischbeschau werden auch zusammengefaßt kurzweg als Fleischbeschau bezeichnet.

Die Schlachtviehbeschau besitzt für die sichere Beurteilung der Brauchbarkeit des Fleisches als Nahrungsmittel eine große Bedeutung, weil es Krankheiten gibt, die am lebenden Tiere zuverlässiger erkannt werden können als am geschlachteten.

Die Einrichtung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau ist erforderlich,

1. weil durch den Genuß von Fleisch Krankheiten auf den Menschen übertragen werden können,
2. weil es möglich ist, daß durch den Verkauf des Fleisches seuchenkranker Tiere Tierseuchen verschleppt werden.

Daraus ergibt sich die **gesundheitspolizeiliche** und die tierseuchen- oder **veterinärpolizeiliche**[1]) **Bedeutung der Fleischbeschau.**

Trichinenschau. Schweine und Hunde, deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll, unterliegen nach der Schlachtung auch einer amtlichen Untersuchung auf Trichinen (Trichinenschau). Der Trichinenschau unterliegen ferner Wildschweine, Bären, Katzen, Füchse, Dachse und andere fleischfressende Tiere, die Träger von Trichinen sein können, wenn deren Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll.

---

[1]) Unter Veterinärpolizei versteht man die staatliche Einrichtung zur Bekämpfung von Tierseuchen.

II.

Ausführung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau.

1. Gesetzliche Grundlagen.

Die Ausführung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau ist durch Gesetze[1]) und durch Anordnungen von Behörden[2]) geregelt. Es kommen in erster Linie in Betracht:

1. das **Reichsgesetz, betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau,** vom 3. Juni 1900 („Fleischbeschaugesetz"),
2. die **Reichsausführungsbestimmungen zu dem Fleischbeschaugesetz** („Ausführ.-Best.")[3]),
3. die **Ausführungsgesetze der Länder zu dem Reichsgesetz** (preußisches, bayerisches usw. Ausführungsgesetz);

ferner die Verordnungen, Bekanntmachungen des Reichs- und Preußischen Ministeriums des Innern, die Vollzugsvorschriften der Länder (Landesregierungen oder zuständigen Ministerien) zu den vorbenannten Gesetzen sowie die landespolizeilichen Anordnungen und Polizeiverordnungen, die innerhalb der Länder erlassen werden.

---

[1]) Die Gesetze werden in Reichs- und Landesgesetze unterschieden. Die Reichsgesetze gelten für das ganze Deutsche Reich, die Landesgesetze für die einzelnen Länder oder deren Bereich. Die meisten Landesgesetze sind bald nach der Verkündung des Reichsgesetzes erlassen worden. Jetzt werden die die Schlachtvieh- und Fleischbeschau sowie die Trichinenschau betreffenden Gesetze für das ganze Reich erlassen. Etwaige Landesgesetze werden von den Landesregierungen beschlossen und im Falle der Zustimmung des zuständigen Reichs- und Preuß. Ministers vom Reichsstatthalter ausgefertigt und verkündet.

[2]) Die auf Grund der Gesetze zum Erlaß von Anordnungen befugten Behörden sind die Reichs- und Preußischen Minister (Reichsverordnungen, -erlasse und -bekanntmachungen), die Landesregierungen oder zuständigen Landesministerien (Landesverordnungen und -verfügungen), die Regierungspräsidenten (landespolizeiliche Anordnungen, Verfügungen und Polizeiverordnungen), die Landräte (Bezirks- und Oberamtmänner) und Ortspolizeibehörden (Polizeiverordnungen für Kreise und Ortspolizeibezirke) sowie die Gemeinden (Gemeindebeschlüsse).

[3]) Die Ausführungsbestimmungen zum Fleischbeschaugesetz werden jetzt vom Reichs- und Preuß. Minister des Innern erlassen. Die ersten, grundlegenden Reichs-Ausführungsbestimmungen sind solche des früheren Bundesrats. Diese zerfallen in verschiedene Teile, A—F. Die für den Beschauer wichtigsten Teile sind die Ausführungsbestimmungen A, die die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung des Schlachtviehs im Inland betreffen, ferner die Ausführungsbestimmungen B (Prüfungsvorschriften für die Fleischbeschauer) und die Ausführungsbestimmungen C (Gemeinfaßliche Belehrung für Beschauer, die nicht als Tierarzt approbiert sind). Wo in diesem Leitfaden von „Ausführ.-Best." schlechtweg die Rede ist, sind die **Ausführungsbestimmungen** A gemeint. Die Ausführungsbestimmungen D enthalten die Vorschriften über die Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches und die Ausführungsbestimmungen E die Prüfungsvorschriften für die Trichinenschauer. In den Ausführungsbestimmungen F sind die Einlaß- und Untersuchungsstellen für das ausländische Fleisch aufgeführt.

In einigen Ländern, z. B. Preußen und Sachsen, bestehen noch aus früherer Zeit Gesetze über die Errichtung und Benutzung öffentlicher Schlachthäuser (Schlachthausgesetze).

An dieser Stelle sollen nur die allgemein gültigen Bestimmungen besprochen werden. Wegen der örtlichen Anordnungen über Schlachtvieh- und Fleischbeschau ist auf die Bekanntmachungen in den Amtsblättern zu verweisen, deren Sammlung für die mit der Ausübung der Fleischbeschau betrauten Personen Pflicht ist.

Die Anzeigepflicht für Tierseuchen ist vorgeschrieben durch:

das **Viehseuchengesetz** vom 26. Juni 1909 und das **Reichsgesetz, Maßregeln gegen die Rinderpest betr.**, vom 7. April 1869 („Rinderpestgesetz") nebst den hierzu erlassenen Bekanntmachungen des Reichskanzlers, den Ausführungsvorschriften des Bundesrats, den jetzigen Ausführungsvorschriften des Reichs- und Preuß. Ministers des Innern und den Ausführungsgesetzen und Ausführungsbestimmungen der Länder.

2. Fleischbeschauer. Prüfung und Nachprüfungen. Bestellung.

Die Personen, die die Fleischbeschau ausüben, sind die Beschauer. Ihre Bestellung erfolgt durch die Landesbehörden. Die Ausübung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau ist bestallten Tierärzten zu übertragen. Wo Tierärzte nicht zur Verfügung stehen, können auch solche Personen zu Beschauern bestellt werden, die die vorschriftsmäßige Prüfung als Fleischbeschauer bestanden haben (§ 3 Abs. 2 der Ausführ.-Best.). Man unterscheidet hiernach Tierärzte als Beschautierärzte (Fleischbeschautierärzte) und nichttierärztliche Beschauer oder Fleischbeschauer.

Zu **Trichinenschauern** sind entweder Tierärzte oder Fleischbeschauer, sofern letztere zugleich die Befähigung zur Ausübung der Trichinenschau besitzen, oder andere Personen zu bestellen, die genügende Kenntnisse nachgewiesen haben[1]).

a) Prüfung.

Prüfungsausschüsse.

Der Fleischbeschauer hat sich vor einem Prüfungsausschuß für Fleischbeschauer einer Prüfung zu unterziehen.

In Preußen sind Prüfungsausschüsse für die einzelnen Regierungsbezirke eingesetzt; sie bestehen in der Regel aus dem (Ober-) Regierungs- und Veterinärrat als Vorsitzendem, einem bei der Fleischbeschau in einem öffentlichen Schlachthaus amtlich tätigen Tierarzt und einem weiteren bestallten Tierarzt, mindestens aber aus den beiden erstgenannten Tierärzten. In Bayern gehören den Prüfungsausschüssen, die gleichfalls für die einzelnen Regierungsbezirke gebildet werden, der tierärztliche Regierungsreferent als Vorsitzender, der Leiter des Ausbildungslehrgangs (Tierarzt an einem der zugelassenen Schlachthöfe) und ein staatlicher Bezirkstierarzt als Mitglieder an. Im Lande Sachsen besteht ein

[1]) Wegen der Bestellung der Trichinenschauer und der Ausübung der Trichinenschau vgl. v. Ostertag, Leitfaden für Trichinenschauer, 6. Aufl., Berlin 1935.

einziger „Prüfungsausschuß für Fleischbeschauer“ in Dresden mit dem Landestierarzt als Vorsitzendem und zwei weiteren tierärztlichen Mitgliedern.

Zulassungsbedingungen. Versagen der Zulassung zur Prüfung sowie der Bestellung als Fleischbeschauer.

Zur Prüfung als Fleischbeschauer dürfen nur männliche Bewerber zugelassen werden, die das 23. Lebensjahr vollendet und das 50. Lebensjahr noch nicht überschritten und bestimmte Bedingungen erfüllt haben. Die **Prüfungsvorschriften für die Fleischbeschauer** (Ausführ.-Best. B) besagen:

§ 3. Zur Prüfung dürfen nur zugelassen werden Bewerber männlichen Geschlechts, die

1. das 23. Lebensjahr vollendet und das 50. Lebensjahr noch nicht überschritten haben;
2. körperlich tauglich, insbesondere im Vollbesitz ihrer Sinne sind;
3. mindestens vier Wochen lang einen regelmäßigen theoretischen und praktischen Unterricht in der Schlachtvieh- und Fleischbeschau in einem öffentlichen Schlachthof unter Leitung eines die Fleischbeschau dort amtlich ausübenden Tierarztes genossen haben.

Die Landesregierung bezeichnet die Schlachthöfe, bei denen die Ausbildung erfolgen darf, sowie die Leiter des Unterrichts.

Ausnahmsweise dürfen Bewerber zugelassen werden, die das 23. Lebensjahr noch nicht vollendet oder das 50. Lebensjahr bereits überschritten haben[1]).

Die Zulassung zur Prüfung ist zu versagen, wenn Tatsachen vorliegen, die die Unzuverlässigkeit des Nachsuchenden in bezug auf die Ausübung des Berufs als Fleischbeschauer dartun.

Ueber die Zulassung zur Prüfung entscheidet der Vorsitzende des Prüfungsausschusses. Gegen die Versagung kann von dem Zurückgewiesenen Beschwerde eingelegt werden. Die näheren Bestimmungen hierüber sind von den Landesregierungen zu erlassen.

§ 4. Dem Gesuch um Zulassung zur Prüfung sind außer einem Altersnachweis (§ 3 Abs. 1 Nr. 1), einem ärztlichen Zeugnis über die erforderliche Körperbeschaffenheit (§ 3 Abs. 1 Nr. 2) und einer Bescheinigung über die vorgeschriebene Ausbildung (§ 3 Abs. 1 Nr. 3) ein kurzer, selbstgeschriebener Lebenslauf und ein amtliches Führungszeugnis beizufügen.

Die Gesuche um Zulassung zur Prüfung sind durch Vermittlung der für den Wohnsitz des Prüflings zuständigen Anstellungsbehörde für die Fleischbeschauer (S. 8) an den Vorsitzenden des Prüfungsausschusses zu richten. Diese Behörde hat sich bei Weitergabe des Gesuches darüber zu äußern, ob ihr Tatsachen bekannt sind, die die Unzuverlässigkeit des Nachsuchenden in bezug auf die Ausübung des Berufes als Fleischbeschauer dartun. Die Schlachthöfe, an denen die Ausbildung in der Schlachtvieh- und Fleischbeschau stattfinden darf, werden in

[1]) In der jetzigen Uebergangszeit dürfen auch Trichinenschauer über 50 Jahre zur Fleischbeschauerprüfung zugelassen werden (Runderl. des Reichs- u. Preuß. Ministers d. J. v. 14. 6. 1937).

Preußen durch die Regierungspräsidenten, in den übrigen Ländern durch die zuständigen Minister bezeichnet. Die Bewerber haben sich daher zu nächst beim Veterinärrat ihres Wohnbezirkes zu erkundigen, an welchen Schlachthöfen die Ausbildung erfolgen darf.

Im allgemeinen werden Bewerber nur dann zu einem Unterrichtslehrgang zugelassen, wenn sie eine Bescheinigung oder eine amtstierärztliche Bestätigung beibringen, daß sie für einen bestimmten Fleischbeschaubezirk in Aussicht genommen sind. Dies wird in einem preuß. Ministerialerlaß v. 31. Januar 1921 mit Recht besonders hervorgehoben. Aehnliche Vorschriften bestehen auch in den übrigen Ländern. Für Versorgungsanwärter[1]) gilt diese Bestimmung nicht (preuß. Ministerialerlaß v. 8. März 1929). In Bayern hat die Bezirksverwaltungsbehörde des sich Meldenden zu bestätigen, daß zur Uebernahme der in Aussicht genommenen Fleischbeschaustelle ein geeigneter Tierarzt nicht vorhanden oder bereit ist[2]).

Personen, die als Fleischbeschauer nicht angestellt werden dürfen. Personen, die, ohne als Tierarzt bestallt zu sein, sich gewerbsmäßig mit der Ausübung der Tierheilkunde beschäftigen[3]) oder die das Fleischer-[4]) oder Abdeckereigewerbe oder den Fleisch- oder Viehhandel betreiben oder Agenten eines Viehversicherungsunternehmens[5]) sind, dürfen als Fleischbeschauer nicht angestellt

[1]) Nach einem preuß. Ministerialerlaß v. 10. Juli 1909 ist Militäranwärtern (jetzt Versorgungsanwärtern) bei Besetzung von Fleischbeschauerstellen vor anderen Bewerbern der Vorzug zu geben. Den Fleischbeschauerstellen sind die Trichinenschauerstellen gleichgestellt.

[2]) Der Regierungspräsident in Arnsberg hat unter dem 12. Dezember 1924 verfügt, daß die Schlachthofverwaltungen nur dann Anwärter zur Ausbildung als Fleischbeschauer annehmen dürfen, wenn von diesen außer den allgemein vorgeschriebenen Belegen eine vom zuständigen Veterinärrat ausgestellte Bescheinigung vorgelegt wird, daß der Anwärter für geeignet gehalten wird und sonstige Bedenken nicht zu erheben sind. Ferner muß sich der Kursusleiter (Schlachthofdirektor) nach genauester Prüfung der Belege „in kürzester Zeit darüber schlüssig werden, ob der Anwärter in der Lage ist, den an ihn gestellten Anforderungen zur Aufnahme des nicht unerheblichen Stoffes zu genügen". Ist das nicht der Fall, so ist der Anwärter als ungeeignet zu entlassen.

[3]) Zur gewerbsmäßigen Ausübung der Tierheilkunde gehört auch die gewerbsmäßige Ausführung von Rotlaufimpfungen und Kastrationen (vgl. u. a. die Verordnung des Sächs. Wirtschaftsministers v. 26. November 1932).

[4]) Als Fleischergewerbe gilt auch das Gewerbe der Hausschlächter. Personen, die das Fleischergewerbe erlernt haben, aber nicht mehr ausüben, können als Fleischbeschauer bestellt werden.

[5]) Die Fleischbeschauer dürfen bei privaten Schlachtviehversicherungen nur in der Weise mitwirken, daß sie Gutachten über die zu versichernden Tiere und über die zu ersetzenden Schäden abgeben. Die Vergütung hierfür darf weder in einem Anteil an der Prämie oder an der Versicherungssumme noch in einer sonstigen Beteiligung an den finanziellen Ergebnissen der Versicherungsgesellschaften bestehen, sondern muß nach festen Sätzen für jede Begutachtung, jede Bescheinigung usw. erfolgen oder in einer festen Vergütung für einen bestimmten Zeitabschnitt bestehen (preußische Ministerialverfügung vom 23. Februar 1904).

werden (§ 1 d. Ausführ.-Best. B). Ferner sind Personen, die nur ein Auge besitzen oder die Sehkraft auf einem Auge verloren haben, als Fleischbeschauer und Trichinenschauer ungeeignet (preuß. Ministerialerlaß v. 20. Oktober 1933).

Nach § 3 Abs. 3 d. Ausf.-Best. B ist weiter grundsätzlich die Zulassung zur Prüfung zu versagen, wenn Tatsachen vorliegen, die die Unzuverlässigkeit des Nachsuchenden in bezug auf die Ausübung des Berufs als Fleischbeschauer dartun. Eine solche Tatsache kann z. B. darin gefunden werden, daß die Frau des sich Meldenden Agentin eines Viehversicherungsunternehmens ist. Abgesehen hiervon, sind die Behörden allgemein befugt, eine Auswahl unter den zur Ausübung der Beschau befähigten Personen bei der Bestellung zu Beschauern nach ihrem Ermessen zu treffen. Nach einem allgemeinen Hinweis des Reichsministers d. Innern dürfen ledige Bewerber auf keinen Fall bevorzugt werden. Mit bestimmten Krankheiten behaftete Personen, wie Personen, die an offener Tuberkulose leiden oder Dauerausscheider von Typhus-, Paratyphus- oder Ruhrbazillen sowie von Erregern der bakteriellen Lebensmittelvergiftung sind, sollen im Lebensmittelverkehr nicht verwendet, sondern durch Vermittlung der Arbeitsämter einem andern Berufe zugeführt werden[1]). Es bedarf behördlicher Verfügung, ob diese Personen als Fleischbeschauer Verwendung finden dürfen. Nach einer Verordnung des Reichsministers d. Innern v. 25. September 1934 und einem Runderlaß des Reichs- und Preuß. Ministers d. Innern v. 2. April 1937 sind die im Rechnungsjahr 1937 zu besetzenden Eingangsstellen der Beamtenlaufbahnen des unteren und des einfachen mittleren Dienstes vorzugsweise mit solchen hierfür geeigneten Nationalsozialisten zu besetzen, die bis zum 14. 9. 1930 ihren Eintritt in die Partei erklärt haben und mindestens seit 1. 4. 1935 arbeitslos sind. Ausnahmsweise können auch solche Nationalsozialisten dieser Art berücksichtigt werden, die zwar erst nach dem 14. 9. 1930 ihren Eintritt in die Partei erklärt haben, aber bereits vor diesem Zeitpunkt und bis zum Eintritt in die Partei der Hitler-Jugend, der SA. oder der SS. angehört haben. Die Rechte der Schwerbeschädigten werden hierdurch nicht berührt. Die Anordnung gilt bis zur vollständigen Durchführung der Anordnung des Führers und Reichskanzlers. Bei Schwerkriegsbeschädigten ist zu prüfen, ob sie nicht durch ein Kunstglied (Sauerbruchsches Ersatzglied) zum Dienste als Fleischbeschauer oder Trichinenschauer tauglich gemacht werden können. Im Lande Sachsen sind alle freiwerdenden Beschaubezirke den Kreishauptmannschaften wegen Unterbringung Schwerkriegsverletzter zu melden. Bezirksarzt und Bezirkstierarzt haben zu prüfen, ob die Kriegsbeschädigten in körperlicher Hinsicht für die Ausübung der Beschau geeignet sind (Ministerialverordn. v. 6. März 1934). Nach einem württembergischen Ministerialerlaß v. 11. Dezember 1933 werden bei der Besetzung von Fleischbeschauer- und Trichinenschauerstellen selbstverständlich Versorgungsanwärter, Kriegsbeschädigte, bewährte Kämpfer der nationalen Erhebung und andere Versorgungsberechtigte bevorzugt. Bei der Neubesetzung müsse aber darauf gesehen werden, daß der Bewerber

[1]) Ein Tierbesitzer hatte es abgelehnt, bei einem an offener Tuberkulose leidenden Fleischbeschauer eine beabsichtigte Schlachtung anzumelden, und die Schlachtung ohne Beschau vorgenommen. Das mit der Sache befaßte Gericht erklärte die Weigerung des Tierbesitzers wegen der mit der Tätigkeit eines Offentuberkulösen verknüpften Gefahr „für Leib und Leben des Täters“ als begründet. Dem Beschauer wurde selbstverständlich die weitere Ausübung der Beschau durch die Behörde unmöglich gemacht.

die für die Ausübung der Fleischbeschau erforderlichen Charaktereigenschaften besitzt, körperlich in der Ausübung seines Berufes nicht behindert ist und keine

Muster für ein Zulassungsgesuch.

(Gebrochener Bogen.)

Gesuch um Zulassung
zur Prüfung als Fleischbeschauer.
Mit 5 Anlagen.

An den
Vorsitzenden des Prüfungsausschusses
für Fleischbeschauer,
Herrn (Ober-) Regierungs- und
Veterinärrat N. N.
zu ....

Ort, Zeit.

Hierdurch bitte ich um Zulassung zur Prüfung als Fleischbeschauer. Die erforderlichen Belege, und zwar

der Altersnachweis (Taufschein, Geburtsurkunde oder Militärpaß),

ein ärztliches Zeugnis über meinen Gesundheitszustand,

die Bescheinigung über die vorgeschriebene Ausbildung

sowie

ein selbstgeschriebener Lebenslauf und
ein polizeiliches Führungszeugnis

sind in den Anlagen beigefügt.

Unterschrift (Vor- und Zuname),
seitheriger Beruf.
(In Städten mit Angabe der genauen Anschrift.)

NB. Dieses Gesuch ist der Anstellungsbehörde mit der Bitte um Weitergabe an den Vorsitzenden des Prüfungsausschusses zu übersenden.

Muster für einen Lebenslauf.

Geboren am ....
zu .... als Sohn des
.... (Stand, Name),
habe ich vom ..... ten bis ..... ten Lebensjahre die .... schule zu
.... besucht. Hierauf erlernte ich .... und
übte diesen Beruf bis jetzt aus[1]). Vom
..... ten .... 19..... bis ..... ten
.... 19..... habe ich an einem Lehrgang für Fleischbeschauer am Schlachthof zu .... unter Leitung des Schlachthoftierarztes Herrn ....
.... teilgenommen.

Ort, Zeit.
Unterschrift (Vor- und Zuname)[2]).

---

[1]) Beim Wechsel des Berufes ist dies anzugeben.

[2]) Zur Uebung in der richtigen Abfassung von Schriftstücken ist die „Deutsche Sprachlehre“ von J. G. Obst (Leipzig, Verlag von Gräbner) zu empfehlen.

persönlichen Beziehungen verwandtschaftlicher, geschäftlicher oder ähnlicher Art zu den Metzgern hat. Werde die Tätigkeit des Fleischbeschauers nebenamtlich ausgeübt, was meistens der Fall ist, so gelte er nicht als Doppelverdiener.

Meldung zur Prüfung.

Die Behörden, die die Beschauer bestellen (Anstellungsbehörden), und bei denen die Meldung zur Prüfung zu erfolgen hat, sind in Preußen die Gemeindebehörden für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau in öffentlichen Schlachthäusern, abgesehen hiervon, die Ortspolizeibehörden in Gemeinden mit staatlicher Polizeiverwaltung, im übrigen die Landräte, endlich die Landespolizeibehörden in kreisfreien Städten mit kommunaler Polizeiverwaltung und in den durch die Landespolizeibehörden gebildeten Beschaubezirken. Diese Behörden überweisen die Gesuche dem zuständigen Prüfungsausschuß. Es empfiehlt sich, daß sich die Prüflinge bei derjenigen Behörde melden, in deren Bezirk sie angestellt werden sollen; denn bei der Anstellung sollen in Preußen innerhalb der Prüfungsbezirke in erster Linie die von dem Prüfungsausschuß des Bezirks geprüften und in dem Bezirk ausgebildeten Fleischbeschauer bei der Bestellung berücksichtigt werden (§ 13 Abs. 4 d. preuß. Ausführ.-Best.). Im Lande Sachsen hat die Anmeldung bei der Geschäftsstelle des Landestierarztes, Ministerium des Innern, in Dresden zu erfolgen.

Beschwerde gegen die Versagung der Zulassung.

Wird die Zulassung zur Prüfung versagt, so steht dem Bewerber in Preußen und Bayern das Recht der Beschwerde an den Regierungspräsidenten zu. Die Beschwerde ist in Baden an den Landeskommissar, in den übrigen Ländern an die Ministerien des Innern zu richten. Sie ist alsbald, im Lande Sachsen binnen 2 Wochen, zu erheben.

Die Ausbildung und Prüfung der **Trichinenschauer** hat nach den „Prüfungsvorschriften für die Trichinenschauer“ — Ausführungsbestimmungen E zum Fleischbeschaugesetz — zu erfolgen.

Befähigungsausweis und Wiederholung der Prüfung.

Diejenigen Prüflinge, die die Prüfung bestehen, erhalten einen von dem Vorsitzenden des Prüfungsausschusses auszustellenden Befähigungsausweis[1]). Die Prüfung gilt als bestanden, wenn die Mehrheit der

[1]) Der Befähigungsausweis und die über das Bestehen der Nachprüfungen auf dem Befähigungsausweise zu erteilenden Bescheinigungen unterliegen in Preußen der Stempelpflicht (jetzt Verwaltungsgebührenpflicht). Für bedürftige Kriegsbeschädigte kann die Stempelgebühr auf Antrag niedergeschlagen werden (Ministerialverfügung v. 23. April 1916). Ferner ist bestimmt worden: „Einer förmlichen Bescheinigung des Bestehens der Nachprüfung bedarf es nur für solche im Besitze von Befähigungsausweisen befindliche Personen, die zur Zeit der Ablegung der Prüfung nicht als Fleisch-

Mitglieder, darunter der Vorsitzende, dies erklärt; wenn dem Prüfungsausschuß nur zwei Mitglieder angehören, ist Stimmeneinheit erforderlich.

Befähigungsausweis
für
Fleischbeschauer.

Herrn ...., geboren am ....
in ...., Kreis (Bezirk usw.) ...., wohnhaft zu ...., wird hiermit bescheinigt, daß er vor dem unterzeichneten Prüfungsausschuß am .... 19.... in der theoretischen und praktischen Fleischbeschau auf Grund der einschlägigen Prüfungsvorschriften geprüft worden ist und die Prüfung bestanden hat.

Ort und Datum. Der Prüfungsausschuß.
Dienststempel. Vorsitzender.

(Anmerkung.) § 9 der Prüfungsvorschriften für die Fleischbeschauer lautet: Die Fleischbeschauer haben sich, sofern sie weiter amtlich tätig zu sein wünschen, alle drei Jahre einer Nachprüfung vor einem hiermit beauftragten beamteten Tierarzt zu unterziehen. Hierbei ist unter sinngemäßer Anwendung der Bestimmungen der §§ 6 und 7 festzustellen, ob der Prüfling in theoretischer und praktischer Hinsicht die behufs zuverlässiger Ausübung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten noch besitzt. Der Ausfall der Nachprüfung ist auf dem Befähigungsnachweise von dem prüfenden Tierarzte zu vermerken.

Der Befähigungsausweis erlischt[1]):

1. wenn der Fleischbeschauer die Nachprüfung nicht bestanden hat; dies gilt auch dann, wenn er sich etwa der Nachprüfung schon vor Ablauf von drei Jahren unterzogen hat;
2. wenn sich der Fleischbeschauer nicht vor Ablauf von drei Jahren zur Nachprüfung gemeldet hat;
3. wenn der Inhaber des Befähigungsausweises zwei Jahre hindurch weder als Fleischbeschauer amtlich tätig gewesen ist, noch während dieser Zeit einen Beruf ausgeübt hat, welcher ihn dauernd mit den für die Ausübung der Fleischbeschau in Betracht kommenden Verhältnissen in nahe Beziehungen brachte.

Der Befähigungsausweis kann wiedergewonnen werden:

im Falle unter 1 durch Bestehen der wiederholten Nachprüfung innerhalb sechs Monaten;

im Falle unter 2 durch Bestehen der Nachprüfung, falls sich der Prüfling vor Ablauf von fünf Jahren seit dem Bestehen der ersten Prüfung meldet; erfolgt die Meldung später, so kann der Befähigungsausweis nur durch Ablegung der Prüfung vor der Prüfungskommission im vollen Umfange der §§ 5—7 wieder erworben werden;

im Falle unter 3 nur durch Wiederholung der Prüfung vor der Prüfungskommission im vollen Umfange der §§ 5—7.

Der Ausfall der Nachprüfung ist auf dem Befähigungsausweise von dem prüfenden Tierarzte zu vermerken.

---

beschauer oder Trichinenschauer tätig sind; für die als solche amtlich tätigen Prüflinge aber nur dann, wenn sie den ausdrücklichen Antrag auf Erteilung der Bescheinigung stellen. Soweit hiernach eine förmliche Bescheinigung nicht ausgestellt wird, haben die mit der Nachprüfung beauftragten beamteten Tierärzte lediglich einen Vermerk über den Ausfall der Nachprüfung zu den von ihnen hierüber zu führenden Akten zu machen. Für die dauernde Aufbewahrung dieser Akten ist Sorge zu tragen. Sofern ein Fleischbeschauer oder Trichinenschauer in den Bezirk eines anderen beamteten Tierarztes übertritt, ist diesem seitens des bis dahin zuständigen Tierarztes von dem Bestehen der früheren Nachprüfungen auf Grund der Aktenvermerke amtliche Mitteilung zu machen. Die Vermerke und Mitteilungen sind nicht stempelpflichtig". (Ministerialverfügung v. 19. Januar 1905.)

[1]) Bis zur Wiedererlangung des Befähigungsausweises darf der Fleischbeschauer sein Amt selbstverständlich nicht ausüben.

Wenn ein Prüfling die Prüfung nicht bestanden hat, so hat der Vorsitzende einen Vermerk darüber, daß die Prüfung nicht bestanden wurde, in die Bescheinigung über die genossene Ausbildung einzutragen. Eine Wiederholung der Prüfung darf ohne Wiederholung der Ausbildung nur vor demjenigen Prüfungsausschuß erfolgen, der die erste Prüfung abgenommen hat. Die Wiederholung darf frühestens vier Wochen nach der vorangegangenen Prüfung und im ganzen höchstens zweimal erfolgen. Der Prüfungsausschuß hat das Recht, eine Wiederholung der Ausbildung vor erneuter Zulassung zur Prüfung vorzuschreiben, wenn der Prüfling so mangelhafte Kenntnisse und Fertigkeiten gezeigt hat, daß eine Wiederholung der Ausbildung vor erneuter Zulassung zur Prüfung erforderlich erscheint. Dies ist dem Prüfling bei Mitteilung des Ausfalls der Prüfung zu eröffnen (§ 8 der Prüfungsvorschriften für die Fleischbeschauer, Ausführ.-Best. B).

b) Nachprüfungen.

Erste Nachprüfungen.

Die geprüften und angestellten Fleischbeschauer haben sich, wenn sie als solche weiter tätig zu sein wünschen, alle drei Jahre einer Nachprüfung zu unterziehen. Die Nachprüfung ist vor dem beamteten Tierarzt (Veterinärrat) des Bezirks abzulegen, in dem der Fleischbeschauer bestellt ist oder seinen Wohnsitz hat. Die Anträge auf Zulassung zur Nachprüfung sind bei dem zuständigen beamteten Tierarzt mündlich oder schriftlich zu stellen (§ 17 d. preuß. Ausführ.-Best.). Bei der Nachprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling in theoretischer und praktischer Hinsicht die Kenntnisse und Fertigkeiten noch besitzt, die für eine zuverlässige Ausübung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau erforderlich sind. Der Ausfall der Nachprüfung wird auf dem Befähigungsausweis vermerkt[1]). Die Kosten der Nachprüfung haben die Fleischbeschauer ebenso wie die Kosten für die erstmalige Ausbildung und Prüfung grundsätzlich allein zu tragen, da die Nachprüfung Voraussetzung für die Ausübung des Berufes ist, ihre Kosten mithin zu denen der Berufsausbildung und Fortbildung gehören. Ob später zu diesen Kosten wieder Zuschüsse gewährt werden können, hängt von der Entwicklung der allgemeinen Finanzlage ab (preuß. Ministerial-

[1]) Durch die Nachprüfungen sollen diejenigen Beschauer von der weiteren Tätigkeit in der Fleischbeschau ausgeschlossen werden, die sich nach dem Bestehen der ersten Prüfung die weitere Festigung ihrer Kenntnisse und Fertigkeiten nicht angelegen sein lassen. Da die Ausbildungszeit sehr kurz ist, müssen sich die Fleischbeschauer während der Ausübung ihrer Beschautätigkeit u. a. in der Weise fortbilden, daß sie bei jedem besonderen Falle die hierauf bezüglichen Angaben in ihrem Leitfaden nachlesen und nach einem Vorschlag von Zschocke schriftliche Auszüge aus den betreffenden Kapiteln machen. Sehr wichtig ist auch die freiwillige Teilnahme an kurzen, mehrtägigen **Wiederholungslehrgängen für Fleischbeschauer,** wie sie an einer Reihe von Schlachthöfen für die amtlich tätigen Beschauer eingerichtet wurden.

erlaß v. 4. Dezember 1933). In Bayern und im Lande Sachsen gehört die Nachprüfung der Fleischbeschauer zu den Dienstaufgaben des Bezirkstierarztes und ist gebührenfrei (§ 18 Abs. 4 d. bayr. u. § 10 Abs. 4 d. sächs. Ausführ.-Best.).

Spätere Nachprüfungen, Erleichterungen.

Fleischbeschauern, die 12 Jahre ununterbrochen im Amte tätig waren und sich während dieser Zeit einwandfrei geführt haben, können nach erfolgreich abgelegter vierter Nachprüfung auf Antrag unter Vorbehalt jederzeitigen Widerrufs von den Landesregierungen Erleichterungen hinsichtlich der weiteren Nachprüfung gewährt werden (§ 9 Abs. 3 der Prüfungsvorschr. f. Fleischbeschauer, Ausführ.-Best. B)[1]).

c) Bestellung und Verpflichtung der Fleischbeschauer. Altersgrenze.

Bestellung und Verpflichtung.

Die Fleischbeschauer und ihre Stellvertreter werden von den Anstellungsbehörden (S. 8) bestellt[2]). Vor der Bestellung eines Beschauers ist der beamtete Tierarzt zu hören. Die Landespolizeibehörde kann die Bestellung und die Entlassung der Beschauer von ihrer Genehmigung abhängig machen oder sich ein Einspruchsrecht gegen die Bestellung und Entlassung vorbehalten und das Genehmigungs- oder Einspruchsrecht sowie die ihr obliegende Bestellung der Beschauer auch nachgeordneten Behörden übertragen (§ 3 d. preuß. Ausführ.-Best.).

---

[1]) Das Reichsministerium des Innern hat sich mit der Erleichterung einverstanden erklärt, daß an Stelle der Nachprüfung alle drei Jahre nach näherer Anordnung der Landesregierung der Besuch eines Wiederholungslehrganges tritt, der auf mindestens drei Tage zu bemessen ist. Eine Bescheinigung über den Besuch des Wiederholungslehrganges ist auf dem Befähigungsausweis des Fleischbeschauers von dem mit der Leitung des Lehrganges beauftragten Tierarzt anzubringen.

In Preußen können die in Betracht kommenden Fleischbeschauer durch den zuständigen beamteten Tierarzt von weiteren Nachprüfungen befreit werden. An Stelle der Nachprüfung haben sie alle 3 Jahre an einem von der Landespolizeibehörde zu bezeichnenden öffentlichen Schlachthof einen mindestens dreitägigen Wiederholungslehrgang zu besuchen. Die mit der Leitung der Lehrgänge beauftragten Tierärzte haben dem zuständigen beamteten Tierarzt von der Ablegung des Wiederholungslehrganges Mitteilung zu machen und dem Fleischbeschauer auf Wunsch eine Bescheinigung über den Besuch des Lehrganges auszustellen (§ 17a d. preuß. Ausführ.-Best.).

In ähnlicher Weise ist die Nachprüfungsfrage in den übrigen Ländern geregelt worden. Wird der Wiederholungs- oder Fortbildungslehrgang nicht innerhalb der vorgeschriebenen Frist besucht, so verbleibt es bei der Ablegung der Nachprüfung (§ 19 d. bayer. Ausführ.-Best.).

[2]) Wer, ohne als Fleischbeschauer (oder Trichinenschauer) bestellt zu sein, die vorgeschriebene Fleischbeschau (oder die Trichinenschau) vornimmt, macht sich der Amtsanmaßung (§ 132 d. Strafgesetzb.) schuldig und strafbar.

Der Beschauer hat in Preußen in dem Beschaubezirke, für den er bestellt ist, zu wohnen; Ausnahmen können, sofern besondere Gründe vorliegen, durch die für die Bestellung zuständigen Behörden zugelassen werden (§ 4 d. preuß. Ausführ.-Best.). In anderen Ländern, wie in Württemberg, besteht die Vorschrift des Wohnzwanges im Beschaubezirke nicht. Als Stellvertreter können auch in Preußen Beschauer benachbarter Bezirke bestellt werden.

Die Beschauer und ihre Stellvertreter sind von den Anstellungsbehörden auf die gewissenhafte Erfüllung ihrer amtlichen Obliegenheiten zu verpflichten. Bei Beschauern und Stellvertretern, die schon anderweitig verpflichtet sind, genügt der Hinweis, der auch schriftlich geschehen kann, auf den früher abgelegten Diensteid (§ 5 d. preuß. Ausführ.-Best.).

Die Bestellung der Beschauer und der Stellvertreter erfolgt unter Vorbehalt jederzeitigen Widerrufs (§ 6 d. preuß. Ausführ.-Best.).

Das Dienstverhältnis kann in Bayern bei grober Pflichtverletzung sofort, im übrigen vorbehaltlich besonderer gesetzlicher Vorschriften nur für den Schluß eines Kalendervierteljahres und mit zweimonatiger Kündigungsfrist gelöst werden. Die Staatsaufsichtsbehörde kann bei Vorliegen eines wichtigen Grundes, insbesondere bei grober Pflichtverletzung, die Lösung des Dienstverhältnisses anordnen (§ 11 d. bayer. Ausführ.-Best.).

Im Lande Sachsen kann das Bestellungsverhältnis von jedem Teile mit vierteljähriger Frist gekündigt, eine längere Kündigungsfrist aber schriftlich oder zu Protokoll der Polizeibehörde vereinbart werden. Die Polizeibehörde kann nur kündigen, wenn ein wichtiger Grund in der Person des Beschauers vorliegt, und hat zuvor den Bezirkstierarzt zu hören (§ 4 Abs. 4 d. sächs. Ausführ.-Verordn.). Ein Beschauer, der die Achtung und das Vertrauen der Bevölkerung nicht mehr besitzt, wird von der Polizeibehörde mit Recht von der weiteren Ausübung der Fleischbeschau ausgeschlossen (Entscheidung d. Sächs. Oberverwaltungsgerichts). In dem Falle war der Fleischbeschauer wegen Tierquälerei zu 4 Monaten Gefängnis verurteilt worden.

Im ganzen Reiche finden auf die Fleischbeschauer und Trichinenschauer gemäß § 15 des Reichsgesetzes zur Wiederherstellung des Berufsbeamtentums v. 7. April 1933 die für Beamte gegebenen Vorschriften entsprechende Anwendung (vgl. u. a. den preuß. Ministerialerlaß v. 3. Mai 1933).

Altersgrenze.

Fleischbeschauer sind nach Erreichung des 65. Lebensjahres, spätestens zum Ablauf des Kalendervierteljahres, in dem das 65. Lebensjahr vollendet wird — gegebenenfalls unter Einhaltung der tariflichen oder gesetzlichen Kündigungsfristen — aus ihrem Amte zu entlassen. Ausnahmen bedürfen ministerieller Genehmigung (§ 6 d. preuß. Ausführ.-Best.). Die angegebene Altersgrenze gilt

auch für die nichttierärztlichen Trichinenschauer (Runderlasse des Preuß. Ministers d. Innern und des Württ. Innenministers je v. 13. Juli 1933). Die gleiche Regelung ist grundsätzlich auch in den übrigen Ländern getroffen. Im Lande Sachsen haben sich Fleischbeschauer, die nach Erreichung eines Lebensalters von 65 Jahren noch im Dienste verbleiben wollen, einer Nachprüfung zu unterziehen, die sich insbesondere darauf mit zu erstrecken hat, ob sie dem Dienste körperlich noch gewachsen sind. Nötigenfalls ist dieser Nachweis durch ein bezirksärztliches Zeugnis zu erbringen. Mit der Vollendung des 67. Lebensjahres sind sie jedoch in jedem Falle vom Amte zu entbinden. Bei schwerer wirtschaftlicher Notlage kann das Ministerium das Verbleiben im Amte bis zum vollendeten 68. Lebensjahre gestatten. Wenn ein Fleischbeschauer die Altersgrenze erreicht, ein Nachfolger aber noch nicht vorhanden ist, so wird nichts dagegen eingewendet, daß der bisherige Amtsinhaber bis zum Antritt des Nachfolgers das Amt weiter verwaltet (sächs. Ministerialerlasse v. 22. 1. und 19. 3. 1934). In den Ländern, in denen die Fleischbeschauer und Trichinenschauer Beamte sind, wie in Württemberg, gilt für sie die gleiche Altersgrenze wie für die übrigen Gemeindebamten. In Württemberg können Gemeindebeamte nach Vollendung des 60. Lebensjahres ihres Alters enthoben werden, wenn sie durch ihr Alter in ihrer Tätigkeit gehemmt sind.

3. Befugnisse des Fleischbeschauers.

Die Befugnisse des Fleischbeschauers zur Ausübung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau sind dem Maße der Kenntnisse angepaßt, über die er sich bei der Prüfung auszuweisen hat. Der Bundesrat hat die Befugnisse des Fleischbeschauers allgemein dahin abgegrenzt, daß dieser die **Schlachtviehbeschau** (Beschau vor der Schlachtung) nur ausüben darf:

1. bei völlig gesunden Rindern, Kälbern, Schafen, Ziegen, Schweinen und Hunden[1]);
2. bei solchen Tieren, die nur die Erscheinungen unerheblicher (das Allgemeinbefinden nicht wesentlich störender) Krankheiten zeigen;
3. bei Tieren, die Knochenbrüche, andere schwere Verletzungen oder sonstige Unfälle (s. S. 28) vor nicht länger als zwölf Stunden erlitten haben, in diesen Fällen jedoch nur unter der Bedingung, daß die Schlachtung sofort vorgenommen wird (§ 11 d. Ausführ.-Best.).

Die **Fleischbeschau** (Begutachtung des Fleisches) darf der Fleischbeschauer nur vornehmen:

---

[1]) In Baden ist die Beschau der Hunde dem Tierarzt vorbehalten. Im Lande Sachsen ist die Beschau bei anscheinend ganz gesunden Rindern, die innerhalb der letzten Monate mit Tuberkuloseschutzstoffen behandelt wurden, Sache des Tierarztes (sächs. Ministerialverfügung v. 2. März 1911). Ganz allgemein gehört die Beschau von Serumtieren, d. h. von Tieren, die in Impfstoffgewinnungsanstalten zur Herstellung von Schutz- und Heilseren gedient haben, zur Zuständigkeit der Tierärzte.

1. bei völlig gesunden Tieren und beim Vorliegen von bestimmten leichten und leicht erkennbaren Mängeln, vorausgesetzt, daß der Fleischbeschauer das Tier im lebenden Zustand untersucht hat, und daß vor der Untersuchung eine unzulässige Zerlegung des geschlachteten Tieres nicht stattgefunden hat, auch wichtige Teile weder entfernt noch einer unzulässigen Behandlung unterzogen worden sind (§ 30 Nr. 1 a—n der Ausf.-Best., s. Kap. VIII);
2. in den im § 33 Abs. 2 d. Ausführ.-Best.[1]) besonders bezeichneten sowie in allen anderen Fällen von Genußuntauglichkeit des Fleisches, in denen der Besitzer oder dessen Vertreter mit der unschädlichen Beseitigung des vom Beschauer für genußuntauglich erachteten Fleisches einverstanden ist (§ 30 Nr. 2 d. Ausf.-Best., s. Kap. VIII)[2]).

In allen übrigen Fällen ist dem Tierarzt die Beschau vorbehalten (§§ 5, 11, 18 und 31 d. Ausführ.-Best.). Außerdem ist für die Beschau der Pferde (einschließlich Esel, Maultiere und Maulesel) und des von diesen Tieren stammenden Fleisches sowie für die Beschau des vom Ausland eingeführten Fleisches ausschließlich der Tierarzt zuständig (§ 18 des Reichsgesetzes und § 11 der Ausführ.-Best. D). Bei der Beschau des aus dem Ausland eingeführten Fleisches können Fleischbeschauer zur Unterstützung der Tierärzte bestellt werden.

In Gemeinden mit Schlachthauszwang soll in Preußen die Schlachtvieh- und Fleischbeschau im öffentlichen Schlachthaus nur durch Tierärzte ausgeübt werden. Außerdem sind die Landespolizeibehörden befugt, in Gemeinden mit mehr als 10 000 Einwohnern anzuordnen, daß die Schlachtvieh- und Fleischbeschau von Tierärzten vorgenommen wird. Jedoch können auch in Gemeinden mit Schlachthauszwang Beschauer zur Ausführung der Trichinenschau und zur Hilfeleistung bei der Finnenschau bestellt werden (§ 6 des preuß. Ausführungsgesetzes). Hiermit übereinstimmende Anordnungen sind auch in den meisten übrigen Ländern des Reiches erlassen worden. In Württemberg ist bestimmt, daß in Schlachthausgemeinden und in Gemeinden mit mehr als 10 000 Einwohnern die Fleischbeschau nur durch Tierärzte ausgeübt werden darf.

Der Fleischbeschauer darf die **Schlachtviehbeschau nicht** ausüben:

1. bei Pferden, Eseln, Maultieren und Mauleseln;

---

[1]) Nach § 33 Abs. 2 d. Ausführ.-Best. ist der ganze Tierkörper als genußuntauglich anzusehen, wenn das Tier bei einem der tödlichen Unglücksfälle (S. 30) nicht unmittelbar nach dem Tode ausgeweidet ist, ferner wenn es, abgesehen von diesen Fällen, eines natürlichen Todes gestorben oder im Verenden getötet oder wenn es totgeboren oder ungeboren ist.

[2]) Im Lande Sachsen darf der Fleischbeschauer das Fleisch von Rindern und Schweinen in den Fällen des § 30 Nr. 2 der Ausführ.-Best. nicht beurteilen (§ 7 Abs. 1 a d. sächs. Ausführ.-Verordn.).

2. wenn Schweine in einem mit Schweinepest verseuchten Bestande geschlachtet werden sollen, oder wenn zum Zwecke der Schlachtung die zu schlachtenden Schweine mit polizeilicher Genehmigung aus einem wegen Schweinepest gesperrten Gehöft ausgeführt worden sind (§ 5 d. Ausführ.-Best.);
3. bei Tieren, die mit einer erheblichen Krankheit behaftet sind[1]);
4. bei Tieren, die Knochenbrüche, andere schwere Verletzungen oder sonstige Unfälle vor länger als 12 Stunden erlitten haben (§ 11 d. Ausführ.-Best.).

In den unter Nr. 1 und 2 aufgeführten Fällen hat der Fleischbeschauer die Vornahme der Schlachtvieh- und Fleischbeschau abzulehnen und die bei ihm eingehenden Anträge ohne weiteres an den Tierarzt zu verweisen.

In den unter Nr. 3 und 4 bezeichneten Fällen sowie dann, wenn bei einem Tiere eine Erkrankung infolge einer Infektion mit Fleischvergiftungserregern oder bei einem gesund erscheinenden Tiere das Ausscheiden solcher Erreger festgestellt worden ist, hat der Fleischbeschauer die Schlachtung vorläufig zu verbieten und den Besitzer an den Tierarzt zu verweisen. Diesem hat er das Endergebnis der Schlachtviehbeschau mitzuteilen. Nur wenn zu befürchten ist, daß sich der Zustand des Schlachttieres bis zum Erscheinen des Tierarztes erheblich verschlechtern wird, so hat der Fleischbeschauer die sofortige Schlachtung zu genehmigen, im übrigen durch Mitteilung der Ergebnisse der Schlachtviehbeschau an den Tierarzt dafür zu sorgen, daß diese Ergebnisse bei der nachfolgenden Fleischbeschau geprüft werden (§ 11 und § 15 Abs. 2 d. Ausf.-Best.). Wegen der Verweisung der Beschau an den Tierarzt und der hierbei zu beachtenden Förmlichkeiten s. Kapitel VI.

Die **Fleischbeschau** darf der Fleischbeschauer, außer bei Pferden, Eseln, Maultieren und Mauleseln, bei Schweinen in oder aus Schweinepestbeständen und bei Tieren, bei denen eine Infektion mit Fleischvergiftungserregern oder das Ausscheiden solcher Erreger festgestellt ist (s. oben), **nicht** ausüben:

1. beim Vorliegen anderer als der im § 30 Nr. 1 der Ausführ.-Best. (Kap. VIII) genannten Krankheiten;
2. in den im § 30 Nr. 1 aufgeführten Fällen, wenn der Beschauer das Tier im lebenden Zustand nicht untersucht hat, oder wenn vor der

[1]) Unter **erheblichen Krankheiten** sind solche zu verstehen, die das Allgemeinbefinden bei den lebenden Tieren wesentlich stören, d. h. Appetitmangel, Teilnahmlosigkeit, Mattigkeit, Fieber und unter Umständen Abmagerung verursachen.

Untersuchung eine unzulässige Zerlegung stattgefunden hat oder wichtige Teile entfernt oder einer unzulässigen Behandlung unterzogen worden sind;

3. in den in § 33 Abs. 2 bezeichneten besonderen und sonstigen Fällen von Genußuntauglichkeit, in denen der Besitzer mit der unschädlichen Beseitigung des von dem Beschauer für genußuntauglich erachteten Fleisches nicht einverstanden ist[1], [2]).

Hervorzuheben ist, daß die Zuständigkeit des Fleischbeschauers für die Schlachtviehbeschau die Zuständigkeit für die Fleischbeschau nicht einschließt. Die Zuständigkeit für die Schlachtviehbeschau umfaßt Fälle, in denen der Fleischbeschauer für die Fleischbeschau nach den Ausführungsbestimmungen nicht zuständig ist, z. B. Knochenbrüche, sonstige schwere Verletzungen, Vorfall der Gebärmutter im Anschluß an die Geburt, Geburtshindernisse, drohende Erstickung, Aufblähung nach Aufnahme von Grünfutter. Einzelne Länder haben die Entscheidungsbefugnis der Fleischbeschauer teils erweitert, teils beschränkt. Näheres hierüber sowie wegen der Art der Verweisung der Fleischbeschau an den Tierarzt, wegen der sonstigen für den Fall der Unzuständigkeit des Fleischbeschauers erlassenen Verordnungen und wegen der **Unzuständigkeit der Fleischbeschauer bei den sog. Notschlachtungen** s. Kapitel VIII.

Uebertragung anderweitiger Befugnisse an den Fleischbeschauer. Dem Fleischbeschauer können außer der Schlachtvieh- und Fleischbeschau auch die Ueberwachung der unschädlichen Beseitigung beanstandeten Fleisches und die Aufsicht über den Verkauf bedingt tauglichen und minderwertigen Fleisches übertragen werden. Ferner ist seine Mitwirkung bei der Kontrolle der Fleischverkaufsstellen in den süddeutschen Ländern sowie im Lande Sachsen vorgesehen[3]). In Preußen ist die Kontrolle der Fleischverkaufsstellen Sache des Tierarztes; auf den Fleischbeschauer als Hilfsorgan ist nur im Notfall zurückzugreifen (preuß. Ministerialverfügung v. 17. Aug. 1907). In Baden darf der Fleischbeschauer Gesundheitszeugnisse für Nutz- und Schlachttiere ausstellen, die von einer Gemeinde in die andere verbracht werden. Im Lande

---

[1]) Wegen der beschränkten Zuständigkeit des Fleischbeschauers in Sachsen in den im § 33 Abs. 2 genannten Fällen vgl. S. 14, Anm. 2.

[2]) Aus allgemeinrechtlichen Gründen ist der Fleischbeschauer nicht zuständig für die Beschau eines Tieres, das ihm selbst gehört, und in ähnlichen, seine eigenen Belange so nahe berührenden Fällen (Urteil des Landgerichts I zu Augsburg vom 23. Januar 1904). In solchen Fällen hat der Stellvertreter einzutreten.

[3]) Für Aushauen (Verpfunden) nichtbankwürdigen Fleisches bestimmt eine Verordnung des Sächsischen Staatsministers d. Innern v. 28. Juli 1936, dieses tunlichst durch solche Personen vornehmen zu lassen, die das Fleischerhandwerk erlernt haben, mindestens das Gewerbe als Hausschlächter angemeldet haben und in die Handwerksrolle eingetragen sind. Selbständige Bankfleischer und Gastwirte seien zu den Verpfundungen, soweit vermeidbar, nicht heranzuziehen.

Sachsen sind die Fleischbeschauer auch bei der Durchführung des Schlachtviehversicherungsgesetzes beteiligt, insofern als sie angehalten sind, erstens darauf zu achten, ob die Schlachtenden eine Beitragsquittung besitzen, zweitens bei tauglichen Tieren die Beitragsquittung zu entwerten, drittens bei der Entschädigung der von ihnen beanstandeten Tierteile mittätig zu sein.

Ganz allgemein hat der Fleischbeschauer bei der Durchführung des Schlachtscheinzwanges und der Schlacht- und Verkaufsverbote sowie bei der Durchführung des Schlachtsteuergesetzes mitzuwirken.

Mitwirkung des Fleischbeschauers bei Durchführung des Schlachtscheinzwangs und der Schlacht- und Verkaufsverbote. I. Schlachtscheinzwang. Nach der Anordnung Nr. 74 der Hauptvereinigung der Deutschen Viehwirtschaft über die Ordnung der Viehwirtschaft v. 26. November 1936 ist die **gewerbliche Schlachtung** von Rindern, Schweinen und Kälbern durch Betriebe, die nicht zu ihrer Bedarfsdeckung einem Schlachtviehmarkt zugewiesen sind, an den Besitz eines Schlachtscheines gebunden; dieser ist vor der Schlachtung dem Fleischbeschaubeamten vorzulegen. Durch Verordnung des Reichsministers d. Innern v. 16. Oktober 1935 ist bestimmt, daß jeder, der außerhalb von Viehgroßmarktgemeinden gewerbsmäßig **Schweine** schlachten oder schlachten lassen will, bis auf weiteres dem Fleischbeschauer vor Beginn der Untersuchung einen vom Obermeister der zuständigen Innung für das Fleischerhandwerk im Einvernehmen mit dem Kreisbauernführer ausgestellten Schlachtschein entsprechend nachstehendem Muster (Anlage, S. 18) mit Wiegebescheinigung vorzulegen hat. Für die außerhalb der Großviehmarktgemeinden gelegenen Fleischwarenfabriken, die einem Großviehmarkt zur Deckung ihres Bedarfs an Schlachtvieh und Fleisch zugewiesen werden, wird der Schlachtschein von dem zuständigen Schlachtviehverwertungsverband ausgestellt. Der Beschautierarzt oder Fleischbeschauer hat an Hand der vorgelegten Schlachtscheine darauf zu achten, daß nicht mehr Schweine zur Schlachtung zugelassen werden, als durch die Schlachtscheine zugebilligt worden sind. Notschlachtungen von Schweinen, deren Fleisch gewerblichen Zwecken zugeführt werden soll, hat der Fleischbeschauer spätestens innerhalb einer Woche dem Obermeister der zuständigen Innung für das Fleischerhandwerk anzuzeigen. Nach der Schlachtung hat der Fleischbeschauer den für ihn vorgesehenen Teil des Schlachtscheins auszufüllen und mit dem Beschaustempel zu versehen.

Durch Verordnung des Reichsministers d. Innern v. 22. Februar 1936 ist der Schlachtscheinzwang auch für **Rinder**, durch Verordnung v. 25. September 1936 ferner für **Kälber** eingeführt worden. Als Rinderarten sind auf dem Rinderschlachtschein vermerkt: Ochsen, Bullen, Färsen, Kühe mit einzufügenden Gewichten. Im Sinne der Kälber-Schlachtscheinverordnung gelten Jungrinder im Gewicht von über 125 kg nicht als Kälber, sie unterliegen in jedem Falle den Bestimmungen der VO. über die Anmeldung von Rindern zur Schlachtvieh- und Fleischbeschau und deren Durchführung v. 22. Februar 1936. Der Fleischbeschauer hat an Hand der vorgelegten Schlachtscheine darauf zu achten, daß nicht mehr Tiere zur Schlachtung zugelassen werden, als durch die Schlachtscheine zugebilligt worden sind. Notschlachtungen von schlachtscheinpflichtigen Rindern und Kälbern, deren Fleisch gewerblichen Zwecken zugeführt werden soll, hat der Fleischbeschauer spätestens innerhalb einer Woche dem Obermeister der zuständigen Innung für das Fleischerhandwerk anzuzeigen. Nach der Verordnung v. 25. September 1936 sind die Fleischbeschauer darauf hinzuweisen, daß sie bei etwaigen Schlachtungen, die nicht durch entsprechende

Schlachtscheine gedeckt sind, die Schlachtenden auf die bestehenden Bestimmungen und auf die Strafvorschriften verweisen. Schlachtungen, die nicht durch Schlachtschein gedeckt sind, sind ferner dem zuständigen Viehwirtschaftsverband mitzuteilen. Dies gilt grundsätzlich für alle schlachtscheinpflichtigen Schlachtungen. Briefumschläge mit entsprechenden Vordrucken

Anlage.

Vorzulegen vor Beginn der Schlachtvieh- und Fleischbeschau.

Vom Schlachtberechtigten nach Ausfüllung und Stempelung an die Innung zurückzugeben.

Schlachtschein[1]) für Rindvieh.

Gilt nur im Monat .... 193.....

Firma: ....
....
in: ....
ist berechtigt,

Wiegebestätigung
entsprechend der Anordnung Nr. 45 der Hauptvereinigung der Deutschen Viehwirtschaft vom 22. Februar 1936.
(Auszufüllen vor Beginn der Schlachtvieh- und Fleischbeschau.)

.... Stück Ochsen im Gewicht von ca. .... kg | ca. .... kg
.... „ Bullen „ Gewicht von ca. .... kg | ca. .... kg
.... „ Färsen „ Gewicht von ca. .... kg | ca. .... kg
.... „ Kühe „ Gewicht von ca. .... kg | ca. .... kg
.... „ Fresser „ Gewicht von ca. .... kg | ca. .... kg

zu schlachten.

................................, den ....

....
Der Obermeister der Fleischerinnung oder der Schlachtviehverwertungsverband.

Unterschrift
z. B. des Wiegemeisters, des Verkäufers oder des Käufers.

Durch den Beschauer auszufüllen.

Beschaustempel

Der Beschauer bescheinigt unter Zugrundelegung der angegebenen Gewichte durch Stempelaufdruck, daß gegen Vorlage dieses Scheines
.... Stück Ochsen,
.... „ Bullen,
.... „ Färsen,
.... „ Kühe,
.... „ Fresser
zur Schlachtung zugelassen und geschlachtet worden sind.

---

[1]) Auf einem Schlachtschein dürfen nur die in Aussicht genommenen Schlachtungen eines Tages aufgeführt werden.

werden den Fleischbeschauern von den zuständigen Viehwirtschaftsverbänden zugestellt, die auch wegen der Briefgebühr das Nötige veranlassen[1]).

II. Schlacht- und Verkaufsverbote. Durch die Anordnungen Nr. 28 u. 35 der Hauptvereinigung der Deutschen Viehwirtschaft v. 7. November 1935 ist das gewerbliche Schlachten von **eindeutig unreifen Jungrindern** für das gesamte Reichsgebiet verboten worden. Außerdem wird das gewerbliche Schlachten von **Schweinen** unter 180 Pfd. in Städten mit Großmärkten, unter 190 Pfd. außerhalb der Städte mit Großmärkten — von Schweinen unter 150 Pfd. in Städten mit Großmärkten, unter 160 Pfd. außerhalb dieser Städte im Gebiete des Schlachtviehverwertungsverbandes Bayern — verboten. Schlachtungen dürfen im Ausnahmefall nur dann zugelassen werden, wenn die zuständige Kreisbauernschaft oder der Marktbeauftragte die Notwendigkeit der Schlachtung bescheinigt haben, oder wenn es sich um tierärztlich beglaubigte Notschlachtungen handelt.

Durch die Anordnungen Nr. 36 und 39 der Hauptvereinigung der Deutschen Viehwirtschaft v. 12. und 20. Dezember 1935 ist der **Verkauf tragender Rinder und Schafe zu Schlachtzwecken** untersagt worden. Als tragende Tiere gelten solche, bei denen die Trächtigkeit äußerlich feststellbar ist. Der Reichs- und Preuß. Minister d. Innern hat in Erlassen v. 17. Januar und 21. Februar 1936 angeordnet, daß die Fleischbeschautierärzte und die Fleischbeschauer anzuweisen sind, die Durchführung dieser Anordnung zu unterstützen. Sie haben Besitzer, die tragende Tiere zur Schlachtung stellen, deren Trächtigkeit äußerlich sichtbar ist, auf das Verbot und die Strafbestimmungen hinzuweisen. Auf tierärztlich beglaubigte Notschlachtungen findet das Verbot keine Anwendung. Ist die Zurückweisung eines im Sinne der Anordnung tragenden Tieres von der Schlachtung nicht mehr möglich, so kann bei Rindern das Gewicht der Gesamttracht vom Lebendgewicht bei der Abrechnung in Abzug gebracht werden. War die Trächtigkeit nicht äußerlich feststellbar, so kann das über 12 kg hinausgehende Gewicht abgezogen werden. Dem Marktbeauftragten oder der Kreisbauernschaft ist unter Angabe der Kennzeichen des Tieres und Nennung des Eigentümers Anzeige zu machen, wenn die Länge der Frucht vom Scheitel bis zum Schwanzansatz über 35 cm beträgt. Bei Schafen kann in jedem Falle das Gewicht der Gesamttracht vom Lebendgewicht in Abzug gebracht werden.

Mitwirkung des Fleischbeschauers bei Durchführung des Schlachtsteuergesetzes. Nach dem Schlachtsteuergesetz v. 24. März 1934 (s. Kap. XI) ist die Schlachtsteuer vor der Tötung des Tieres zu zahlen, bei Notschlachtungen, soweit nicht Steuerbefreiung eintritt, vor Beginn der Fleischbeschau. Gemäß § 2 Abs. 3 der Durchführungsverordnung zum Schlachtsteuergesetz vom 29. März 1934 sind die Fleischbeschauer verpflichtet, sich bei Ausübung der Fleischbeschau den Nachweis erbringen zu lassen, daß für die Schlachtung die Schlachtsteuer in zutreffender Höhe bezahlt ist, oder, wenn Schlachtsteuer nicht gezahlt ist, daß die Voraussetzungen der Steuerfreiheit gegeben sind und eine vorgeschriebene steuerliche Anmeldung ordnungsmäßig erfolgt ist. Wird der

[1]) Die Schlachtscheine sind Urkunden. Der Vorsitzende des Viehwirtschaftsverbandes Bayern machte mit Recht darauf aufmerksam, daß Aenderungen oder Ergänzungen Urkundenfälschungen darstellen, die nach dem Strafgesetzbuch mit Gefängnis, unter Umständen sogar mit Zuchthaus bestraft werden (vgl. Anm. 2 S. 58).

Nachweis nicht erbracht oder stellen die Fleischbeschauer Unstimmigkeiten fest, so haben sie dies der zuständigen Schlachtsteuerstelle unverzüglich anzuzeigen. Sie sind befugt, Fleisch, das für die Schlachtsteuer haftet, für die Schlachtsteuerstelle zu beschlagnahmen. Dieser ist die Beschlagnahme sofort mitzuteilen[1]). § 16 der Durchführ.-Verordn. bestimmt, daß in den Ländern, in denen die für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau bestellten Personen die Schlachtsteuer in Verbindung mit der Schlachtvieh- und Fleischbeschau festsetzen, als Anmeldung zur Schlachtsteuer die Anmeldung zur Schlachtvieh- und Fleischbeschau gilt; auch in Ländern, in denen für die Höhe der Schlachtsteuer bisher nur das Schlachtgewicht des Schlachttieres maßgebend war, ist bei der Anmeldung der Schlachtung das Lebendgewicht des Schlachttieres anzugeben. Nach § 19 Abs. 3 der Durchführ.-Verordn. werden in Ländern, in denen bisher die für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau bestellten Personen mit der Steuerfestsetzung befaßt waren, diesen Personen bis auf weiteres die mit der Steuerfestsetzung verbundenen Dienstgeschäfte übertragen; sie nehmen diese Geschäfte im Auftrag und nach Anweisung der Schlachtsteuerstellen vor. Die Schlachtsteuerstellen haben von der ihnen zufließenden Entschädigung (3 Prozent des Aufkommens an Schlachtsteuer in öffentlichen Schlachthäusern, im übrigen 4 Prozent) ihre Hilfsstellen und die für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau bestellten Personen, wenn diesen die Steuerfestsetzung übertragen ist, in derselben Höhe und in derselben Weise wie bisher zu entschädigen. Die Entschädigung der für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau bestellten Personen darf nicht geringer sein als je 1 Prozent für jede Steuerfestsetzung. Hinzu kommt eine zusätzliche Entschädigung für jede Verwiegung[2]), die sie zur Steuerfestsetzung außerhalb der öffentlichen Schlachthäuser vorgenommen haben, in Höhe von 1 Prozent der für das verwogene Tier festgesetzten Steuer[3]). Nach einem Erlaß des Bayerischen Staatsministers d. J. v. 6. September 1934 ist den Beschauern, die durch Vergütung für den Einzelfall entlohnt werden, als Entschädigung für die Festsetzung und Erhebung der Schlachtsteuer mindestens 1 Prozent des Steueraufkommens zu gewähren mit der Maßgabe, daß, soweit zuvor höhere Vergütungen gewährt wurden, es dabei sein Bewenden haben soll. Soweit die Beschauer als Beamte bestellt sind, ist ihnen eine Entschädigung für die Festsetzung und Er-

---

[1]) Nach § 6 des Schlachtsteuergesetzes haften die Fleischbeschauer im Falle der Verletzung der ihnen auferlegten Verpflichtungen neben dem Steuerschuldner für die nichtentrichtete Steuer. Die Beschauer haben sich bei der Fleischbeschau — und als solche gilt nach einem Erlaß des Reichsfinanzministers v. 10. April 1934 auch die Trichinenschau — die Quittung über die Entrichtung der Schlachtsteuer vorlegen zu lassen und sie zur Verhinderung wiederholter Verwendung unter Hinzufügung des Datums mit dem Fleischbeschau- (Trichinenschau-) stempel abzustempeln oder einen entsprechenden Vermerk zu machen. Wird ihnen die Quittung nicht vorgelegt, so sind sie als Gehilfen der Schlachtsteuerstelle oder Hilfsstelle verpflichtet, das Fleisch nach abgeschlossener Fleischbeschau oder Trichinenschau für beschlagnahmt zu erklären und die Schlachtsteuerstelle oder Hilfsstelle unter Angabe des Steuerpflichtigen und des Schlächters sofort zu benachrichtigen.

[2]) Die Wiegescheine sind Urkunden. Aenderungen sind Urkundenfälschungen. (Vgl. Anm. 2 S. 58.)

[3]) Im Lande Sachsen sind feste Verwiegungsgebühren bestimmt worden, und zwar 0,50 RM. für die Verwiegung von Rindern und von je 0,30 RM. für die Verwiegung von Kälbern, d. h. Rindern mit einem Lebendgewicht von weniger als 125 Kilogramm Lebendgewicht, sowie von Schweinen.

hebung der Schlachtsteuer nur insoweit zu gewähren, als diese Tätigkeit sie in besonderem Maße in Anspruch nimmt; soweit sie als Angestellte gegen feste Vergütungen (feste Monatsbezüge) bestellt sind, bemißt sich die Höhe einer Entschädigung für die Festsetzung und Erhebung der Schlachtsteuer nach dem Dienstvertrag oder, soweit dieser hierüber nichts enthält, nach der zu treffenden besonderen Vereinbarung. Der Erlaß hebt ausdrücklich hervor, daß die Beschauer auf die ihnen nach § 2 Abs. 3 der Schlachtsteuerdurchführungsverordnung zur Sicherung der Steuer obliegenden Pflichten nachdrücklich hinzuweisen sind.

Wegen des Wortlautes der Schlachtsteuer-Bestimmungen s. Kap. XI.

Gleichzeitig mit der Schlachtsteuer sind **Beiträge der Viehwirtschaftsverbände zur Hauptvereinigung der deutschen Viehwirtschaft** zu erheben. Der Beitrag beträgt nach der Beitragsordnung v. 12. Februar 1937:

1. für ein Stück Rindvieh mit Lebendgewicht
   a) von 40 kg an bis 125 kg (ausschließlich) . . . . 0,30 RM
   b) von 125 kg und mehr . . . . 0,50 RM
2. für ein Schwein mit Lebendgewicht von 40 kg und mehr . . 0,50 RM.

Kälber und Schweine mit Lebendgewicht von weniger als 40 kg sind beitragsfrei. (§ 3 des Schlachtsteuergesetzes vom 24. März 1934.) Der Beitrag ist vor der Tötung des Tieres, bei Notschlachtungen vor Beginn der Fleischbeschau, zugleich mit der Schlachtsteuer, an die Stelle zu zahlen, die die Schlachtsteuer erhebt. Soweit die Schlachtsteuer durch Verwendung von Schlachtsteuermarken entrichtet wird, ist auch der Beitrag durch Verwendung von Marken zu entrichten. Der Beitrag bleibt unerhoben:

a) für polizeilich angeordnete Schlachtungen (§ 3 der Schlachtsteuer-Durchführungsverordnung vom 29. März 1934),

b) für Schlachtungen für das Zollausland (§ 4 der Schlachtsteuer-Durchführungsverordnung), wenn sie von der Schlachtsteuer befreit sind.

Der Beitrag bleibt ferner unerhoben für Hausschlachtungen von Kälbern und Schweinen, wenn für sie die Schlachtsteuer nach § 5 der Schlachtsteuer-Durchführungsverordnung auf 2,— RM ermäßigt worden ist. Der Beitrag wird erstattet, wenn die Schlachtsteuer, die für die Schlachtung entrichtet worden ist,

a) wegen Unterbleibens der Schlachtung (§ 6 der Schlachtsteuer-Durchführungsverordnung),

b) wegen Beanstandung des Fleisches bei der Fleischbeschau (§ 7 der Schlachtsteuer-Durchführungsverordnung),

c) wegen Notschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb (§§ 8 und 8a der Schlachtsteuer-Durchführungsverordnung)

ganz erstattet wird.

4. Beschaubezirke, ordentliche Fleischbeschauer und Ergänzungsbeschauer.

Den von den Anstellungsbehörden (S. 8) bestellten Beschauern[1]) werden bestimmte Beschaubezirke zugewiesen, damit eine Kontrolle darüber stattfinden kann, ob sämtliche der Untersuchung unterliegenden Schlacht-

[1]) Die Bestellung der Fleischbeschauer liegt im öffentlichen Interesse; Verwaltungsgebühren für die Bestellung sind daher nicht zu erheben (preuß. Ministerialerlaß v. 1. Sept. 1924).

tiere auch untersucht werden[1]). **Der Beschauer darf die Schlachtvieh- und Fleischbeschau nur in dem Bezirk ausüben, für den er bestellt ist.**

Wo mehrere Beschauer in einem Beschaubezirk zusammenwirken, ist für eine obere Leitung zu sorgen, damit sich das Zusammenwirken der Beschauer glatt vollzieht und die Arbeit zweckentsprechend verteilt wird. In größeren Orten ohne Schlachthof ist auf Bildung von Schauämtern mit tierärztlicher Leitung Bedacht zu nehmen (preuß. Ministerialerlaß v. 1. August 1902).

Für jeden Beschauer ist ein Stellvertreter zu ernennen, der im Behinderungsfall eintritt. Als Stellvertreter können auch Beschauer benachbarter Bezirke bestellt werden (§ 3 d. Ausführ.-Best.)[2]).

Für jeden Beschaubezirk ist mindestens ein Beschauer (ordentlicher Beschauer) sowie ein Stellvertreter zu bestellen (§ 5 des Reichsgesetzes). Für Beschaubezirke, in denen Fleischbeschauer bestellt sind, muß außerdem ein Tierarzt für die Ergänzungsfleischbeschau (in Sachsen: wissenschaftliche Fleischbeschau), d. h. für die den Tierärzten vorbehaltenen Zweige der Schlachtvieh- und Fleischbeschau (siehe S. 14—16), aufgestellt werden[3]). In Preußen sind hierfür seit der Verstaatlichung der Fleischbeschau (S. 26) grundsätzlich die für die Kreise zuständigen beamteten Tierärzte zu bestellen (§ 3 Abs. 4 d. preuß. Ausführ.-Best.).

In Preußen hat der ordentliche Beschauer in seinem Beschaubezirk zu wohnen; Ausnahmen können nur, wenn besondere Gründe vorliegen, von der Anstellungsbehörde zugelassen werden (S. 12).

Die Bildung der Beschaubezirke und die Bestellung der Beschauer erfolgt durch die Landesbehörden (§ 5 des Reichsgesetzes), in Preußen in Gemeinden mit staatlicher Polizeiverwaltung durch die Ortspolizeibehörden, im übrigen durch die Landräte, in kreisfreien Städten mit kommunaler

---

[1]) Die Schlachttiere sind **zur Beschau bei dem Beschauer des Bezirks anzumelden, in dem sie geschlachtet werden sollen** oder, falls die Schlachtviehbeschau unterbleiben durfte (s. S. 28), in dem sie geschlachtet worden sind. Im Lande Sachsen kann dort, wo für einen Bezirk mehrere Beschauer bestellt sind, der Schlachtende wählen, soll aber in der Regel den am nächsten wohnenden Beschauer zuziehen (§ 4 Abs. 7 d. sächs. Ausführ.-Verordn.). Wegen Verbringung eines notgeschlachteten Tieres aus einem Beschaubezirk in einen anderen zur Ausschlachtung s. S. 30.

[2]) In Preußen können beamtete Tierärzte als Stellvertreter für solche Fälle bestellt werden, in denen sie aus veterinärpolizeilichem Anlaß eine Untersuchung von Tieren vornehmen. Das gleiche gilt für Militärtierärzte bei Schlachtungen ausschließlich für militärische Zwecke bei Truppenübungen (§ 7 d. preuß. Ausführ.-Best.). Im Lande Sachsen können Bezirkstierärzte, die sonst wie die preußischen Kreistierärzte in der ordentlichen Fleischbeschau nicht tätig sein dürfen, für die wissenschaftliche Fleischbeschau ausnahmsweise zugezogen werden, wenn andere geeignete Tierärzte nicht zu erlangen sind, oder wenn das Tier vor der Schlachtung von ihnen behandelt oder amtlich untersucht worden ist (§ 5 Abs. 4 d. sächs. Ausführ.-Verordn.).

[3]) Dieser Tierarzt ist der **zuständige Tierarzt** eines Beschaubezirks.

Polizeiverwaltung durch die Landespolizeibehörden. Vor der Bildung eines neuen Beschaubezirkes oder der sonstigen Aenderung von Beschaubezirken ist der beamtete Tierarzt zu hören (§ 1 der preuß. Ausführ.-Best.). Die Bildung der Beschaubezirke erfolgt unter Vorbehalt jederzeitigen Widerrufs (§ 6 d. preuß. Ausführ.-Best.). Im Lande Sachsen bildet jede Gemeinde einen Beschaubezirk. Eine Gemeinde kann im Einvernehmen mit dem Bezirkstierarzt in mehrere Beschaubezirke geteilt werden. Ferner können sich mehrere Gemeinden im Einvernehmen mit dem Bezirkstierarzt zu einem Beschaubezirk vereinigen (§ 3 d. sächs. Ausführ.-Best.).

Die Namen und die Zusammensetzung der Beschaubezirke, ferner die Namen und Wohnorte der für jeden Beschaubezirk bestellten Beschauer und ihrer Stellvertreter sowie der Umfang der jedem Beschauer und Stellvertreter zugewiesenen Befugnisse sind durch das zu amtlichen Bekanntmachungen bestimmte Blatt zu veröffentlichen. Dasselbe gilt für jede Veränderung in den bekanntzumachenden Verhältnissen (§ 8 d. preuß. Ausführ.-Best.). Im Lande Sachsen sind die Namen der Beschauer und der ihnen zugewiesenen Bezirke ortsüblich bekanntzumachen (§ 4 Abs. 3 d. sächs. Ausführ.-Verordn.).

Die Bildung der **Trichinenschaubezirke** und die Bestellung der **Trichinenschauer** erfolgt nach § 5 des Fleischbeschaugesetzes durch die Landesbehörden. Die Trichinenschaubezirke sind den Fleischbeschaubezirken tunlichst anzugliedern.

5. Vornahme der Beschau. Beschauzeiten. Beschaugebühren.

Der Fleischbeschauer hat nach § 4 Abs. 1 der Ausführ.-Best. die Pflicht, allen an ihn ordnungsmäßig ergehenden Aufforderungen zur **Vornahme der Schlachtvieh- und Fleischbeschau** alsbald Folge zu leisten, d. h. er soll jegliche Verzögerung vermeiden und die Beschau allerspätestens binnen 24 Stunden ausführen[1]). In Preußen soll der Beschauer die Untersuchung in der Regel nicht später als 6 Stunden nach der Anmeldung vornehmen, wobei die Nachtstunden (19 Uhr bis 7 Uhr vom 1. April bis 30. September und bis 8 Uhr vom 1. Oktober bis 31. März[2]) außer Anrechnung bleiben

---

[1]) Die **Trichinenschau** ist bei Schweinen und Hunden möglichst im Anschluß an die Schlachtung, bei sonstigen trichinenschaupflichtigen Tieren vor der Zerlegung auszuführen. Die Anmeldung zur Trichinenschau hat bei dem Trichinenschauer des Bezirks zu geschehen, in dem die Schlachtung stattfinden soll. Die Anmeldung zur Trichinenschau bei erlegten Wildschweinen hat im allgemeinen bei dem für den Abschußort amtlich bestellten Trichinenschauer zu erfolgen. Soll ein Wildschwein nach einem anderen Trichinenschaubezirk ausgeführt werden, so kann die Anmeldung zur Trichinenschau vor der Ausfuhr unterbleiben, sofern das Wildschwein unzerlegt versandt wird. Die Anmeldung zur Trichinenschau ist sogleich nach dem Eintreffen am Bestimmungsort nachzuholen. Der Jagdberechtigte oder sein Vertreter hat auf dem Wildursprungsschein einen Vermerk anzubringen, daß die Anmeldung zur Trichinenschau noch nicht erfolgt ist. Dies gilt sinngemäß auch für Füchse, Dachse und andere fleischfressende Tiere, die der Trichinenschau unterliegen.

[2]) Wenn eine **Nachtuntersuchung**, d. h. vor 7 Uhr (im Winter, d. i. in der Zeit v. 1. 11. bis 1. 3., vor 8 Uhr) oder nach 20 Uhr verlangt wird, sind die

(§ 23 der preuß. Ausführ.-Best.). Der Fleischbeschauer ist auch verpflichtet, den Wünschen der Schlachtenden hinsichtlich der Zeit und des Ortes der Untersuchung, soweit es möglich ist, zu entsprechen[1]). Beim Eintreffen des Beschauers muß das zur Schlachtviehbeschau angemeldete Tier an der Beschaustelle zur Untersuchung bereitstehen[1]) (s. Anm. 2 S. 23).

Ist der Fleischbeschauer verhindert, so ist die Beschau von dem Stellvertreter auszuführen. In Preußen hat der Fleischbeschauer bei Verhinderung, falls nicht die Ueberweisung an den Tierarzt erfolgen muß, den ihm zugehenden Auftrag unverzüglich an seinen Stellvertreter weiterzugeben (§ 25 d. preuß. Ausführ.-Best.[2]). Im Lande Sachsen hat der Beschauer den Antragsteller sofort an den Stellvertreter zu verweisen, wenn er für die nächsten 24 Stunden behindert ist. Im übrigen haben die Beschauer von jeder Behinderung (Abwesenheit, Krankheit usw.) rechtzeitig und, soweit möglich, vor Beginn der Behinderung Anzeige zu erstatten und ihren Vertreter namhaft zu machen.

Wegen Vornahme der **Beschau an Sonn- und Feiertagen** sind im Reichsgesetz und in den Ausführungsbestimmungen Vorschriften nicht enthalten. Die Beschau an Sonn- und Feiertagen kann nach allgemeinen Grundsätzen nur während der Stunden gefordert werden, die für den Gewerbebetrieb freigegeben sind. Eine Ausnahme ist aber in denjenigen Fällen zu machen, in denen der Beschauer zur Lebendbeschau von Tieren gerufen wird, die Knochenbrüche, andere schwere Ver-

---

Gebühren erhöht um 100 Prozent der Beschaugebühren zu entrichten, dgl. wenn ein zur Schlachtviehbeschau angemeldetes Tier beim Eintreffen des Beschauers nicht zur Untersuchung bereit steht, ferner bei ungebührlicher Verzögerung der Schlachtung, endlich für bestimmte, vom Regierungspräsidenten zu bezeichnende Betriebe, in denen erfahrungsgemäß häufig kranke oder krankheitsverdächtige Tiere geschlachtet werden, wie Molkereien, bei denen mit seuchenhaften Erkrankungen und anschließenden Massennotschlachtungen zu rechnen ist, und für alle Fälle, in denen wegen unzulässiger Zerlegung oder wegen Entfernung wichtiger Körperteile vor beendeter Untersuchung eine bakteriologische Fleischuntersuchung erfolgen muß (s. preuß. Gebührenordnung,, Kap. XI).

[1]) Erscheint der Beschauer nicht rechtzeitig zur Beschau, so steht dem Schlachtenden das Recht der Beschwerde zu; die Schlachtung darf er aber bei Vermeidung einer Strafe ohne vorherige Beschau nicht ausführen (vgl. § 27 Nr. 2 des Reichsgesetzes und § 6 der sächs. Ausführ.-Verordn., wonach bei Säumigkeit oder Verhinderung des Beschauers und seines Stellvertreters die Polizeibehörde ausnahmsweise den Beschauer eines Nachbarbezirks zuziehen darf).

[2]) Grundsätzlich wird daran festzuhalten sein, **daß die Anmeldung bei dem ordentlichen Beschauer die Regel bilden muß.** Nur in besonders gearteten Ausnahmefällen, z. B. wenn der Beschauer plötzlich schwer erkrankt oder wenn er abwesend ist und besondere Gründe eine schleunige Vornahme der Schlachtung und der Beschau erforderlich machen, kann die unmittelbare Zuziehung des Stellvertreters angezeigt erscheinen. Unter allen Umständen aber wird der unmittelbar vom Tierbesitzer zugezogene Stellvertreter pflichtmäßig zu prüfen haben, ob er der Aufforderung nachkommen darf, ohne in die Rechte des ordentlichen Beschauers einzugreifen (Schroeter-Hellich).

letzungen oder sonstige Unfälle (s. S. 28) erlitten haben und deshalb sofort geschlachtet werden müssen. Hier ist der Aufforderung zur Vornahme der Schlachtviehbeschau auch an Feiertagen unverzüglich Folge zu geben[1]). Für die Beschau, die an Sonn- und Festtagen verlangt wird, sind die Gebühren erhöht um 100 Prozent der Beschaugebühren zu entrichten (preuß. Gebührenordnung, Kap. XI).

Um eine Kontrolle über die Amtsführung der Fleischbeschauer hinsichtlich der Erledigung der Untersuchungen zu haben, ist ihnen die Auflage gemacht, alle bei ihnen eingehenden Anträge auf die Vornahme der Schlachtvieh- und Fleischbeschau binnen 24 Stunden in dem Tagebuche (S. 53) zu vermerken. In Preußen sind die gebührenpflichtigen Amtsgeschäfte gleichzeitig in das Blockheft (S. 54) einzutragen.

In einigen Ländern sind **Anmeldefristen** für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau festgesetzt. Im Lande Sachsen, ferner in Braunschweig, Mecklenburg, Reuß und Sachsen-Altenburg sind beabsichtigte Schlachtungen mindestens 12 Stunden[2]), in Baden und Sachsen-Gotha mindestens 2 Stunden vorher bei dem zuständigen Beschauer anzumelden. In Schwarzburg-Sondershausen muß die Anmeldung zur Beschau am Tage vor der Schlachtung geschehen. In Preußen ist „möglichst zeitige", in Württemberg ist „frühzeitige" Anmeldung unter Angabe der Schlachtzeit vorgeschrieben.

In Mecklenburg hat die Anmeldung zur Fleischbeschau spätestens 24 Stunden, in Oldenburg spätestens 18 Stunden nach der Schlachtung zu erfolgen.

In verschiedenen Ländern sind für die Anmeldung zur Beschau **Anmeldevordrucke** vorgeschrieben, wie in Hamburg, und in anderen Ländern, wie in Preußen und Bayern, zum Teil gebräuchlich. Die Anmeldevordrucke können gleichzeitig als Quittungen für die im voraus bezahlten Beschaugebühren benützt werden. In Preußen ist die Verwendung des umstehenden Vordrucks zur Anmeldung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau empfohlen worden (§ 20 d. preuß. Ausführ.-Best.).

Die Beschauzeit kann nach näherer Anordnung der Landesregierung auf bestimmte Tagesstunden beschränkt werden. Vor Festsetzung der Beschauzeiten sind die mit der Ausübung der Beschau beauftragten Tierärzte oder sonstigen Personen zu hören (§ 4 Abs. 2 d. Ausführ.-Best.). Bei Festsetzung der Beschauzeiten (durch die Anstellungsbehörden, S. 8) sind die Wünsche der Gewerbetreibenden und der beteiligten Beschauer, soweit irgend möglich, zu berücksichtigen; ausnahmsweise können auch bestimmte Schlachttage festgesetzt werden, außerhalb deren die Beschauer — abge-

[1]) Im Regierungsbezirk Potsdam darf, abgesehen von Notschlachtungen, eine Beschäftigung von Arbeitern mit Schlachtarbeiten an Sonn- und Feiertagen nicht stattfinden. In den Regierungsbezirken Magdeburg und Merseburg sind die Fleischbeschauer und Trichinenschauer, abgesehen von Fällen der Notschlachtung, nicht verpflichtet, an Sonn- und Feiertagen Untersuchungen vorzunehmen. In Oldenburg ist die Beschauzeit an Sonn- und Festtagen allgemein auf 8—9 Uhr festgesetzt worden.

[2]) Im Lande Sachsen kann durch Ortsgesetz eine andere Anmeldefrist vorgeschrieben werden.

Muster des Vordrucks einer Anmeldung zur Schlachtvieh- und Fleischbeschau.

Eingegangen den .... 19..........
.... Uhr. (Vom Beschauer auszufüllen.)

Anmeldung
zur
Schlachtvieh- und Fleischbeschau.

Unterzeichneter beabsichtigt, nachbenannte .... Stück .... Vieh zu schlachten, und meldet .... hiermit zur Schlachtvieh- und Fleischbeschau an:

Art und Geschlecht des Schlachtviehs	Name, Stand und Wohnort des Besitzers	Bemerkungen (beabsicht. Zeit der Schlachtung)

...., den .... 19...........

....
Unterschrift.

sehen von Notschlachtungen und ähnlichen dringenden Fällen — nicht verpflichtet sind, an sie ergehenden Anforderungen zur Ausführung ihres Amtes Folge zu leisten (§ 24 der preuß. Ausführ.-Best.)[1]). Diese Vorschriften haben den Zweck, einer Zersplitterung der Tätigkeit des Beschauers vorzubeugen. In Preußen sollen sämtliche Untersuchungen, von Ausnahmefällen abgesehen, bei Tageslicht ausgeführt werden[2]). In Hessen soll jedenfalls die Fleischbeschau bei Tageslicht stattfinden.

Für die Vornahme der Schlachtvieh- und Fleischbeschau erhält der Beschauer Gebühren, deren Höhe und Art der Einziehung durch die Landesregierungen festgesetzt werden.

In allen Ländern, abgesehen von Preußen, üben die Fleischbeschauer und Trichinenschauer die Beschau als Beauftragte der örtlichen Polizeibehörde aus, die ihnen die Gebühren ganz oder abzüglich von Verwaltungszuschlägen überläßt[3]) oder sie durch einen festen Jahresbetrag entschädigt. In Preußen sind nach der Verstaatlichung der Fleischbeschau durch die Aenderung des § 14 des preuß. Ausführungsgesetzes durch Gesetz

[1]) Bei Inanspruchnahme **außerhalb der festgesetzten Schlachttage** sind neben den Gebühren noch 50 Prozent der Beschaugebühren zu entrichten (preuß. Gebührenordnung, Kap. XI).

[2]) In den Ausnahmefällen muß für **ausreichende künstliche Beleuchtung** gesorgt werden (S. 128). Kerzen-, Oel-, Petroleum- oder gewöhnliches Gaslicht ist hierfür, abgesehen von Notfällen, nicht als geeignet zu erachten (§ 23 d. preuß. Ausführ.-Best.). Wenn bei Notschlachtungen die erste Beschau bei künstlicher Beleuchtung stattfand, muß stets eine Wiederholung der Beschau erfolgen (preuß. Ministerialverfügung vom 24. März 1905 und entsprechende Verfügungen in den übrigen Ländern).

[3]) Freiwillige Herabsetzung der Gebühren durch den Beschauer ist nicht zulässig, da sie geeignet ist, die Zuverlässigkeit des Beschauers ungünstig zu beeinflussen.

vom 18. Mai 1933 grundlegende Aenderungen erfolgt. Es fallen jetzt in Preußen die Kosten der Schlachtvieh- und Fleischbeschau einschl. der Trichinenschau und der Kennzeichnung des Fleisches außerhalb der Gemeinden mit Schlachthauszwang der Staatskasse zur Last. Zur Deckung der Kosten werden von den Besitzern der Schlachttiere und des Fleisches Gebühren erhoben, die durch das Ministerium festgesetzt werden. Die Beschauer ziehen die Gebühren für die Staatskasse ein und führen sie unter Rechnungslegung an sie ab (S. 70), wobei sie, unbeschadet der späteren Festsetzung, einen Teil der aufgekommenen Gebühren einbehalten dürfen.

Wegen der Höhe der gewöhnlichen Gebührensätze und der erhöhten Gebühren für besondere Fälle[1]) und des Abrechnungsverfahrens in Preußen vgl. die preuß. Gebührenordnung (Kap. XI). — In Bayern ist durch das bayer. Ausführungsgesetz v. 7. Februar 1935 eine Fleischbeschauausgleichskasse mit dem Sitz in München für das ganze Land eingerichtet worden. An diese haben die Gemeinden abzuführen für Schlachtungen außerhalb öffentlicher Schlachthäuser die Beschauzuschläge aus der ordentlichen Beschau und Trichinenschau, die Untersuchungsgebühren mit Beschauzuschlag aus der Ergänzungsbeschau und Ergänzungstrichinenschau, die Einbehaltungen aus den Monatseinnahmen der Beschauer einschl. der Trichinenschauer für ihre Tätigkeit in der ordentlichen Beschau und Trichinenschau, wenn diese für den Einzelfall entlohnt werden, nach näherer Bestimmung des Staatsministeriums des Innern, endlich Teilbeträge (30 Prozent) der Ueberschüsse aus der ordentlichen Beschau, falls die Beschauer als Beamte mit festem Monatsbezügen bestellt sind und die Gemeinden Mehreinnahmen aus den Untersuchungsgebühren erzielen. An Leistungen ersetzt die Fleischbeschauausgleichskasse den Gemeinden bei der Beschau und Trichinenschau außerhalb öffentlicher Schlachthäuser die Kosten der Einrichtung der Trichinenschau (Beschaffung von Mikroskopen und Trichinoskopen) und der erstmaligen Ausrüstung der Trichinenschauer, der Entlohnung der Weggebühren der Fleischbeschautierärzte für die Ergänzungsbeschau einschl. der Ergänzungstrichinenschau, der Ausrüstung der in der Ergänzungsbeschau tätigen Tierärzte (nur Beschaustempel und Tagebücher), der Weggebühren bei der ordentlichen Beschau und Trichinenschau, der bakteriologischen Fleischuntersuchung einschließlich der Kosten für den Versand der Fleischproben, der Fortbildung der Beschauer und der Trichinenschauer in Fortbildungs- und Wiederholungslehrgängen nach näherer Bestimmung des Staatsministeriums des Innern. — In Württemberg werden nach dem Gesetz über die Untersuchungsgebühren bei der Schlachtvieh- und Fleischbeschau vom 19. Dezember 1934 die Beschaugebühren für die Gemeinden ohne öffentliches Schlachthaus kreisweise alljährlich vom Landrat im Benehmen mit dem Oberamtstierarzt festgesetzt und von den Gemeinden eines jeden Kreises für Rechnung ihrer Gesamtheit eingezogen. Aus ihrem Jahresertrag ist den einzelnen Gemeinden zu ersetzen, was jede für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau einschließlich der Trichinenschau das Jahr über aufgewendet hat. (Vgl. Kap. XI.)

---

[1]) **Erhöhte Gebühren** werden in Preußen außer in den bereits aufgeführten besonderen Fällen (S. 23/24) noch erhoben für besondere Stempelung (S. 42).

6. Tiere, die der Schlachtvieh- und Fleischbeschau unterliegen. (Gewerbsmäßige Schlachtungen, Notschlachtungen, Hausschlachtungen.)

Der Schlachtvieh- und Fleischbeschau unterliegen Rinder (einschließlich Kälber), Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde, Esel, Maultiere, Maulesel und Hunde. Ihre Untersuchung ist aber nur dann erforderlich, wenn das Fleisch zum Genuß für Menschen verwendet werden soll (§ 1 des Reichsgesetzes).

Die **Schlachtviehbeschau** darf unterbleiben:

1. bei Notschlachtungen (§ 1 des Reichsgesetzes),
2. bei Hausschlachtungen von Schafen und Ziegen im Alter von nicht mehr als drei Monaten (§ 2 des Reichsgesetzes), sofern die Schlachttiere keine Merkmale einer die Genußtauglichkeit des Fleisches ausschließenden Erkrankung (vgl. § 33) zeigen.

   Die Ausnahme entfällt für Hausschlachtungen von Schafen und Ziegen im Alter von nicht mehr als drei Monaten, wenn die Schlachtungen in Schlachthäusern erfolgen, in denen gewerbliche Schlachtungen vorgenommen werden.

Der Fall der **Notschlachtung** liegt dann vor, wenn zu befürchten steht, daß das Tier bis zur Ankunft des zuständigen Beschauers verenden oder das Fleisch durch Verschlimmerung des krankhaften Zustandes wesentlich an Wert verlieren werde, oder wenn das Tier infolge eines Unglücksfalles sofort getötet werden muß (§ 1 d. Reichsges.)[1].

Zu den **Unglücksfällen**, die die **sofortige Tötung** eines Tieres notwendig machen können, gehören: Knochenbrüche und sonstige schwere Verletzungen, Vorfall der Gebärmutter im unmittelbaren Anschluß an die Geburt, unüberwindliche Geburtshindernisse, Aufblähen nach Aufnahme von Grünfutter und drohende Erstickung infolge von äußeren Einwirkungen.

Als **eigener Haushalt** im Sinne des § 2 des Reichsgesetzes ist der Haushalt der Fleischer, Fleischhändler, Gast-, Schank- und Speisewirte[2]) sowie der Anstalten und Einrichtungen, in denen Personen verpflegt werden, nicht anzusehen[3]). Eine gewerbsmäßige Verwendung von Fleisch oder Erzeugnissen

---

[1]) Der oben angegebene Begriff der Notschlachtung gilt auch für das Schlachtsteuergesetz (s. G. Haekel, Schlachtsteuer, Berlin 1934). Nach § 8 Abs. 3 der Ausführ.-Verordn. liegt aber **Notschlachtung im Sinne des Schlachtsteuergesetzes** auch dann vor, wenn ein Tier wegen einer Krankheit, die mit wesentlicher Störung des Allgemeinbefindens verbunden ist, auf Anweisung eines Tierarztes oder mit Genehmigung des zuständigen Fleischbeschauers geschlachtet werden muß.

[2]) Haushalt eines Gastwirts liegt nach einer Entscheidung des Hess. Oberlandesgerichts v. 15. Oktober 1926 auch dann vor, wenn der Inhaber einer Konzession mit jemand anderem einen gemeinsamen Haushalt führt.

[3]) Als **eigener Haushalt** ist auch nicht anzusehen der Haushalt von Klöstern (bayer. Ministerialerl. v. 15. März 1934). Im übrigen setzt die Schlachtung zur ausschließlichen Verwendung im eigenen Haushalt nach der Fassung des Reichsfleischbeschaugesetzes (§ 2) einen Haushalt voraus. Schlachtung eines Tieres zur Verwendung in zwei oder mehr Haushaltungen ist keine Hausschlachtung im Sinne des Gesetzes (Entscheidung des Bayer. Oberst. Landesgerichts v. 21. April 1932). Im gleichen Sinne hatte schon zuvor die

aus Fleisch, bei dem auf Grund des § 2 des Reichsgesetzes die Untersuchung unterbleibt, ist verboten (§ 2 Abs. 4 des Reichsgesetzes)[1], [2].

Strafkammer in Trier entschieden. Absatz von Fleisch aus landwirtschaftlichen Hausschlachtungen, das **Auspfunden von Fleisch durch Viehhalter**, ist von den Schlachtviehverwertungsverbänden auf Grund des Rundschreibens Nr. 33 der Hauptvereinigung der Deutschen Viehwirtschaft verboten worden. Aus den Betrieben der Erzeugergruppe dürfen Fleisch und Fleischwaren aus Schlachtungen, die nicht für einen in der Handwerksrolle eingetragenen Fleischereibetrieb oder für eine Fleischwarenfabrik vorgenommen werden, nur dann gegen Entgelt abgegeben werden, wenn a) das Fleisch und die Fleischwaren aus Notschlachtungen stammen, oder b) gewerblich Fleisch und Fleischwaren liefernde Betriebe so ungünstig gelegen sind, daß dem Verbraucher die Versorgung durch solche Betriebe nicht zugemutet werden kann, oder c) das Schlachtvieh eine angemessene Zeit im eigenen Betriebe gehalten worden ist und nicht zu angemessenen Preisen abgesetzt werden kann. Neben den genannten Ausnahmen ist den Erzeugerbetrieben der Landesbauernschaft Schleswig-Holstein, der Kreisbauernschaften Lübeck und Hamburg die auf einer üblichen und althergebrachten Geflogenheit beruhende, entgeltliche Abgabe von Räucherwaren aus Schlachtungen solcher Tiere erlaubt, die eine angemessene Zeit im eigenen Betrieb gehalten worden sind. Die obige Anordnung gilt für das ganze Reich, mit Ausnahme der Gebiete 1. der Landesbauernschaft Westfalen, 2. der Landesbauernschaft Schleswig-Holstein und der Kreisbauernschaften Lübeck und Hamburg, 3. des Schlachtviehverwertungsverbandes Ostpreußen. Für die letztgenannten Gebiete ist mit Rücksicht auf althergebrachte Gepflogenheiten der dortigen Erzeugerbetriebe an die zuständigen Schlachtviehverwertungsverbände eine Sonderbestimmung erlassen worden.

[1]) Im **Sinne des Schlachtsteuergesetzes** ist, abgesehen von den im § 2 des Reichsgesetzes aufgeführten Haushalten, als eigener Haushalt außerdem nicht anzusehen der Haushalt von Klöstern, landwirtschaftlichen oder sonstigen Schulbetrieben, Gemeinschaftslagern, Kameradschaftsheimen, Kantinen, Fleischwarenhändlern, und zwar auch dann nicht, wenn daneben Landwirtschaft betrieben wird. Gast-, Schank- und Speisewirte (ohne Metzgerei, Fleisch- und Fleischwarenhandel) erhalten dagegen, wenn sie einen landwirtschaftlichen Betrieb haben, beim Vorliegen der übrigen Voraussetzungen für 2 Schweine innerhalb eines Wirtschaftsjahres die Steuerermäßigung für Hausschlachtungen. Die Steuerermäßigung wird dadurch nicht ausgeschlossen, daß gelegentlich einzelne Teile des aus der Hausschlachtung gewonnenen Fleisches und der daraus hergestellten Waren an Familienmitglieder, die nicht zum Haushalt gehören, oder an oder für Bedürftige unentgeltlich abgegeben werden. Im übrigen umfaßt der eigene Haushalt des Tierhalters i. S. des Schlachtsteuergesetzes dessen haushaltungsangehörige Familienmitglieder und das von ihm verpflegte Personal einschließlich derjenigen Wanderarbeiter und zusätzlichen Tagelöhner, die aus dem Haushalt verpflegt werden. Zum eigenen Haushalt rechnen auch Gäste, die nicht gegen Entgelt aufgenommen sind (§ 5 d. Durchführ.-Verordn. z. Schlachtsteuergesetz).

[2]) **Untersuchungspflichtige Hausschlachtungen von Schweinen** zwecks Verwendung des Fleisches im eigenen Haushalt bedürfen nach der Anordnung Nr. 26 der Hauptvereinigung der Deutschen Viehwirtschaft v. 5. November 1935 bis auf weiteres der Genehmigung durch den zuständigen Schlachtviehverwertungsverband. Eine Genehmigung ist nicht erforderlich, wenn der, der die Hausschlachtung vornehmen will, das zur Hausschlachtung bestimmte Schwein mindestens 3 Monate selbst gehalten und gefüttert hat, und wenn die Hausschlachtung auf Grund eines Deputat- oder Altenteilvertrags erfolgt. Die Genehmigung soll grundsätzlich erteilt werden, wenn der Antragsteller nachweist, daß er innerhalb

Bei den **Notschlachtungen** hat *sofort* nach der Notschlachtung bei dem Beschauer des Bezirks, in dem die Tötung des Schlachttieres erfolgt ist, die **Anmeldung zur Fleischbeschau** stattzufinden. Das gleiche hat zu geschehen, wenn das Fleisch von Tieren, deren *Tod durch Unglücksfälle plötzlich* eingetreten ist, zum Genuß für Menschen verwendet werden soll.

Als derartige **tödliche Unglücksfälle** sind anzusehen: *Schädel- und Halswirbelbrüche, Blitzschlag, Verblutung* oder *Erstickung infolge eines Unglücksfalls* (z. B. Hängenbleiben in der Kette) *oder Tod durch ähnliche äußere Einwirkungen, ohne daß die Tiere vorher krank gewesen sind.* Ferner ist hierher zu rechnen das *Erschießen in Notfällen*, das vorgenommen werden muß, um wildgewordene Schlachttiere — z. B. Bullen, die ausgebrochen sind — unschädlich zu machen. Die Anmeldung zur Fleischbeschau hat in diesen Fällen *sofort nach der Ausweidung* zu geschehen. Die Ausweidung muß unmittelbar nach dem Tode erfolgen, wenn das Fleisch eines durch einen Unglücksfall zu Tode gekommenen Tieres als Nahrungsmittel für Menschen verwendet werden soll. Ist aus besonderen Gründen die *Ausschlachtung* eines Tieres, dessen Tötung notgedrungen erfolgen mußte, *am gleichen Orte nicht möglich*, so ist für die Untersuchung *der Tierarzt des Ortes zuständig, an dem die Ausschlachtung erfolgen kann.* In diesem Falle ist aber dem Tierarzt ein *Ausweis der Polizeibehörde des Tötungsortes* vorzulegen, aus dem unter Angabe des Grundes der Notschlachtung die Umstände ersichtlich sind, die eine Ausschlachtung am Orte der Tötung unmöglich machten (§ 2 Nr. 1 d. Ausführ.-Best.).

Bei **Hausschlachtungen** (S. 28) muß die **Anmeldung zur Schlachtviehbeschau** geschehen, wenn das Schlachttier vor der Schlachtung Merkmale einer die Genußtauglichkeit des Fleisches ausschließenden Erkrankung zeigt, ferner die Anmeldung zur **Fleischbeschau**, *wenn sich bei der Schlachtung (Ausweidung) Merkmale einer Erkrankung zeigen, die die Genußtauglichkeit des Fleisches ausschließt* (§§ 2 Nr. 2 u. 33—34 der Ausführ.-Best., siehe Anhang zu Kapitel IX). Auch *beim Verdacht des Vorliegens einer derartigen Erkrankung* muß die Anmeldung zur Fleischbeschau stattfinden. Hierbei ist es gleichgültig, ob es sich um eine gewöhnliche oder um eine Notschlachtung handelt. Entscheidend ist das Vorhandensein von Merkmalen oder Verdachtsmerkmalen einer die Genußtauglichkeit ausschließenden Erkrankung. Die Prüfung auf das Vorliegen der Merkmale ist Sache des Tierbesitzers; er trägt die Verantwortung für die etwaige Unterlassung der Anmeldung. Die Beschau bei Hausschlachtungen, auch bei freiwillig angemeldeten, steht dem zuständigen Beschauer zu.

---

der letzten beiden Jahre im gleichen Umfang Hausschlachtungen vorgenommen hat. Unberührt hiervon bleiben die von den Schlachtviehverwertungsverbänden erlassenen Verbote des Auspfundens (S. 29). Mitglieder von Schlachtviehverwertungsverbänden dürfen an Personen, die keinem Schlachtviehverwertungsverband angehören, Schlachtschweine nur verkaufen, wenn der Käufer die erforderliche Genehmigung zur Hausschlachtung besitzt.

Zeitweilige Unterstellung von Hausschlachtungen unter den Beschauzwang. Die Landesregierungen sind befugt, für Gegenden und Zeiten, in denen eine übertragbare Tierkrankheit herrscht, die Untersuchung aller der Seuche ausgesetzten Schlachttiere anzuordnen (§ 3 d. Reichsges.).

Verbot der Aufbewahrung amtlich nicht untersuchten Fleisches in Fleischereien. Der Regierungspräsident von Merseburg hat durch Polizeiverordnung v. 9. Juli 1924 verfügt, daß Fleisch, das der amtlichen Fleischbeschau nicht unterlegen hat oder dazu nicht angemeldet worden ist, in gewerblichen Schlachtstätten und in den zu Fleischereibetrieben oder Fleischverkaufsstätten gehörigen Räumen einschl. der Wurstküchen und Kühlräume nicht aufbewahrt werden darf. —

Laden- und Marktkontrolle. Die Laden- und Marktkontrolle, die in Süddeutschland als außerordentliche Fleischbeschau bezeichnet wird, dient erstens der Feststellung, ob sämtliches feilgebotene Fleisch untersucht und durch Stempelung als untersucht gekennzeichnet ist, zweitens der Prüfung, ob das in den Läden vorhandene und auf den Märkten feilgebotene Fleisch nicht seit der ersten Untersuchung verdorben oder anderweitig untauglich geworden ist. Diese Kontrolle kann in sämtlichen Ländern eingeführt werden und besteht bereits seit langem in Bayern, Sachsen, Württemberg, Baden, Sachsen-Gotha und Schwarzburg-Sondershausen. In Bayern steht den Fleischbeschauern nach Ziffer 11 der oberpolizeilichen Vorschriften über die Fleischbeschau vom 30. Dezember 1902 die Befugnis zu, in den Verkaufsräumen der Metzger und Fleischhändler Kontrolle zu üben, ob das vorhandene Fleisch der Beschau unterstellt war und ob es nicht nach der Beschau verdorben, ungenießbar oder gesundheitsschädlich geworden ist. Für das Land Sachsen schreibt Ziff. 3 der sächsischen Anweisungsverordnung vom 5. Juni 1924 vor: „Nimmt ein Beschauer bei seiner amtlichen Tätigkeit in gewerbsmäßigen Schlächtereien oder den zur Aufbewahrung von Fleischwaren dienenden Räumlichkeiten der gewerbsmäßig Schlachtenden und der Fleischhändler Uebelstände oder Unregelmäßigkeiten wahr, so hat er sie der Ortspolizeibehörde anzuzeigen.“ In Württemberg sind die Geschäftsbetriebe der Metzger und Fleischwarenfabrikanten, einschließlich der Wild- und Geflügelhandlungen und der Geflügelschlächtereien, und die Verkaufsstellen auf öffentlichen Märkten mindestens monatlich einmal durch den Fleischbeschautierarzt oder den Fleischbeschauer unvermutet zu besichtigen. Hierbei ist bei Fleisch und Fleischwaren insbesondere darauf zu achten, daß bei dem vorgefundenen Fleisch die vorgeschriebenen Untersuchungsschnitte und Fleischbeschaustempel angebracht sind, ferner, daß kein minderwertiges, bedingt taugliches und untaugliches Fleisch im freien Verkehr ist, daß nicht Fleisch von Einhufern und Hunden neben anderem vertrieben oder verwendet wird, daß das zum Verkauf und zur Verarbeitung bestimmte Fleisch und die vorhandenen Fleischwaren nicht verdorben sind oder sonst eine gesundheitsschädliche Veränderung erlitten haben. Geflügel und Wildbret sind vor allem auf Fäulnis und auf die Genußtauglichkeit beeinträchtigende Krankheiten zu untersuchen. Ueber die vorgenommenen Revisionen ist Buch zu führen (§§ 78, 79 d. württ. Ausführ.-Best. in der Fassung v. 29. Januar 1935). In Preußen sind die Verwaltungsbehörden durch die Ministerialverfügung v. 17. August 1907 angewiesen worden, dafür Sorge zu tragen, daß eine regelmäßige polizeiliche Beaufsichtigung der Fleischverkaufsstellen, und zwar nicht nur der Fleischmärkte, sondern auch der Fleischerläden und der sonstigen Räumlichkeiten, wo Fleisch feilgehalten wird, nach Maßgabe der bestehenden gesetzlichen Vorschriften stattfindet. Mit der Beaufsichtigung sind die Tierärzte zu betrauen; auf die Fleischbeschauer als Hilfsorgane ist im Notfall zurückzugreifen.

Nachuntersuchung des von außerhalb eingeführten Fleisches. In Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern kann der Vertrieb frischen Fleisches nach Maßgabe der landesrechtlichen Vorschriften beschränkt werden. Jedoch darf frisches Fleisch, das innerhalb des Reichs der Untersuchung nach diesem Gesetz unterlegen hat, einer Nachuntersuchung nur unterworfen werden, wenn die Untersuchung nicht von einem Tierarzt vorgenommen wurde. Die Nachuntersuchung ist durch Tierärzte auszuführen. Eine abermalige Trichinenschau darf nicht vorgeschrieben werden (§ 20 des Fleischbeschaugesetzes). Sofern landesrechtlich die tierärztliche Nachuntersuchung des eingeführten, nicht von Tierärzten untersuchten frischen Fleisches vorgeschrieben ist, hat sich diese auf die Feststellung zu erstrecken, ob das in den Verkehr gelangte Fleisch der amtlichen Fleischbeschau unterworfen gewesen und ob diese vorschriftsmäßig durchgeführt worden ist. Die etwa fehlende oder mangelhaft ausgeführte Untersuchung ist nach den Fleischbeschauvorschriften, soweit möglich, nachzuholen oder zu berichtigen, gegebenenfalls ist die bakteriologische Fleischuntersuchung zu veranlassen. Bei einer Feststellung von Mängeln in der Fleischbeschau ist die Aufsichtsbehörde (vgl. § 57 d. Ausführ.-Best.) zu benachrichtigen. Ergibt die Nachuntersuchung, daß das Fleisch seit Vornahme der Fleischbeschau verdorben ist oder sonst eine gesundheitsschädliche Veränderung seiner Beschaffenheit erlitten hat, so ist das Fleisch nach den lebensmittelgesetzlichen Bestimmungen weiterzubehandeln. Zum Nachweis der Nachuntersuchung kann die Kennzeichnung des Fleisches durch einen rechteckigen roten Stempel mit der Aufschrift „Nachuntersucht" vorgeschrieben werden.

7. Pflichten des Fleischbeschauers bei der Feststellung von Tierseuchen oder des Verdachts derselben. (Anzeigepflicht, Maßnahmen vor polizeilichem Einschreiten, Schlachtverbote und Desinfektion des Beschauers.)

a) Seuchen, die der Anzeigepflicht unterliegen.

Nach dem Viehseuchengesetz vom 26. Juni 1909 unterliegen im ganzen Reichsgebiet folgende Seuchen der Rinder, Schafe, Ziegen, Schweine und Hunde der Anzeigepflicht:

1. der Milzbrand, Rauschbrand und die Wild- und Rinderseuche;
2. die Tollwut;
3. die Maul- und Klauenseuche;
4. die Lungenseuche des Rindviehs;
5. die Pockenseuche der Schafe;
6. der Bläschenausschlag des Rindviehs;
7. die Räude der Schafe[1]);

[1]) In Württemberg, ferner im preußischen Regierungsbezirk Aurich sowie in den Landesteilen Oldenburg und Lübeck des Landes Oldenburg unterliegt auch die **Räude der Rinder** der Anzeigepflicht. In Baden haben die praktischen Tierärzte, wenn sie in Ausübung ihrer Berufstätigkeit Kenntnis von dem Ausbruch der Rinderräude oder vom Verdacht des Ausbruchs erhalten, dem Bezirkstierarzt zwecks Einleitung der Bekämpfung Anzeige zu erstatten. Nach Prof. Götze in Hannover hat die Rinderräude, abgesehen vom Reg.-Bez. Aurich, in einigen Teilen des preußischen Staatsgebietes eine stärkere Verbreitung gefunden (Ministerialerl. v. 8. Januar 1934).

8. die Schweineseuche, sofern sie mit erheblichen Störungen des Allgemeinbefindens der erkrankten Tiere verbunden ist, und die Schweinepest;
9. der Rotlauf der Schweine einschließlich des Nesselfiebers (Backsteinblattern);
10. die äußerlich erkennbare Tuberkulose des Rindviehs, sofern sie sich in der Lunge in vorgeschrittenem Zustande befindet oder Euter, Gebärmutter oder Darm ergriffen hat[1]);

ferner nach dem Rinderpestgesetz:

11. die Rinderpest.

Von dem Ausbruch einer der genannten Seuchen und von allen verdächtigen Erscheinungen, die den Ausbruch einer der Seuchen befürchten lassen (Seuchenverdacht), ist unverzüglich Anzeige an die Polizeibehörde zu erstatten.

b) Erstattung der Anzeige.

Muster für eine schriftliche Anzeige von der Feststellung einer Seuche oder eines Seuchenverdachts.

Gebrochener Bogen.

Feststellung der Maul- und Klauenseuche.

An

die Ortspolizeibehörde

zu ....

Eilt!

N., den .... 19.....

Bei dem Schlächter .... in .....

habe ich heute mittag bei einem Ochsen (schwarzgescheckt mit breiter Blässe, sechs Jahre alt) die Schlachtviehbeschau vorgenommen. Der Ochse zeigte die Erscheinungen der Maul- und Klauenseuche, verbunden mit starker Abgeschlagenheit und hohem Fieber.

Die Schlachtung wurde von mir nicht gestattet[2]).

Müller,
Fleischbeschauer.

Zur Anzeige sind der Besitzer der Tiere oder sein Stellvertreter sowie von anderen Personen auch die Fleischbeschauer einschließlich der Trichinenschauer verpflichtet. Die Anzeige hat sofort und auf schnellstem Wege zu geschehen; sie kann mündlich, fernmündlich oder schriftlich

[1]) Die unter Nr. 1—9 und 11 genannten Seuchen unterliegen der **Anzeigepflicht**, gleichviel, ob sie bei lebenden oder geschlachteten Tieren festgestellt werden, die unter Nr. 10 bezeichnete Tuberkulose nur dann, wenn sie bei lebenden Tieren ermittelt wird. Wegen des Verfahrens bei Kälbertuberkulose in einigen Ländern s. S. 35.

[2]) Wenn es sich um eine leichte Form von Maul- und Klauenseuche handelt, bei der der Fleischbeschauer die Schlachtung gestatten darf (§ 11 der Ausführ.-Best.), würde die Anzeige zu lauten haben: Der Ochse war mit leichter Maul- und Klauenseuche behaftet; insbesondere war das Allgemeinbefinden nicht wesentlich gestört. Die Schlachtung ist deshalb von mir gestattet worden.

erfolgen. Die Polizeibehörde veranlaßt hierauf das Weitere, und zwar zunächst die sichere Ermittlung der Seuche oder des Seuchenverdachts durch den beamteten Tierarzt.

c) Maßnahmen vor polizeilichem Einschreiten, Schlachtverbote, Ablehnung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau und Desinfektion des Beschauers.

Wenn bei Vornahme der Schlachtviehbeschau bei einem Tiere Milzbrand, Rauschbrand, Rinderseuche, Tollwut, Rinderpest oder der Verdacht einer dieser Seuchen festgestellt sind, so hat der Fleischbeschauer die Schlachtung zu verbieten (§ 9 d. Ausführ.-Best.). Wenn Schweine in einem mit Schweinepest verseuchten Bestande geschlachtet werden sollen, oder wenn zum Zwecke der Schlachtung die zu schlachtenden Schweine mit polizeilicher Genehmigung aus einem wegen Schweinepest gesperrten Gehöft ausgeführt worden sind, hat der Fleischbeschauer die Schlachtvieh- und Fleischbeschau abzulehnen und die bei ihm eingehenden Anträge ohne weiteres an den Fleischbeschautierarzt zu verweisen (§ 5 der Ausführ.-Best.). Beim Vorliegen der übrigen Seuchen und des Verdachts derselben ist die Schlachtung vom Fleischbeschauer zu gestatten, aber nur dann, wenn die Seuchen das Allgemeinbefinden der Tiere nicht wesentlich stören (§ 11 der Ausführ.-Best.). Wegen der Merkmale der wesentlichen Störung des Allgemeinbefindens vgl. S. 15. Der Fleischbeschauer darf die Schlachtung nur unter solchen Vorsichtsmaßregeln gestatten, die eine Verschleppung des Ansteckungsstoffes ausschließen. Hierzu gehören z. B. die Schlachtung in besonderen Räumen und sorgfältige Aufsammlung des Blutes, wenn sich der Ansteckungsstoff im Blute befindet (wie beim Rotlauf der Schweine).

Dem Fleischbeschauer liegt weiterhin die Pflicht ob, die Besitzer seuchenkranker Tiere, deren Schlachtung verboten ist oder vom Fleischbeschauer nicht erlaubt werden kann, darauf aufmerksam zu machen, daß sie nach § 9 des Viehseuchengesetzes die Tiere von Orten fernzuhalten haben, an denen die Gefahr der Ansteckung fremder Tiere besteht (vorläufige Absonderung auf dem betreffenden Gehöfte). War die Schlachtung eines seuchenkranken oder seuchenverdächtigen Tieres zu gestatten, die Seuche aber vom beamteten Tierarzt noch nicht festgestellt, so sind die veränderten Teile, die zur Feststellung der Seuche erforderlich sind, unter sicherem Verschluß in einem geeigneten Raume aufzubewahren (§ 15 der Ausführ.-Best.). Der Fleischbeschauer hat diese Teile dem Besitzer zu bezeichnen. Ist die Seuche bereits amtlich ermittelt, dann sind die Teile nach den bei den verschiedenen Seuchen angegebenen Vorschriften zu behandeln (siehe die einzelnen Seuchen im Kapitel IX).

Bei Lungenseuche, Maul- und Klauenseuche, Schafpocken und -räude ist zu beachten, daß auch bei Freigabe des Fleisches

stets die Haut (nebst den nicht enthäuteten Unterfüßen) vorläufig zu beschlagnahmen ist. Denn bei diesen Seuchen darf die Haut aus dem Gehöft oder Schlachthaus nur unter Beachtung veterinärpolizeilicher Vorschriften ausgeführt werden. Bei Rinderräude ist nach den hierüber in den Ländern und Länderteilen (S. 32) ergangenen Polizeiverordnungen zu verfahren.

Wenn der Fleischbeschauer mit Tieren in Berührung gekommen ist, die mit einer Seuche behaftet waren, so hat er Hände und Arme, beim Vorliegen von Maul- und Klauenseuche auch die Kleidung und das Schuhwerk, vor dem Verlassen des Seuchengehöfts gründlich zu reinigen[1]). Beim Vorliegen von Maul- und Klauenseuche darf der Fleischbeschauer ferner, bevor er Kleidung und Schuhwerk gewechselt hat, andere Ställe nicht betreten (§ 16 d. Ausführ.-Best.).

Anzeigen und Mitteilungen über Fleischbeschaubefunde. In Württemberg, im Lande Sachsen und in Braunschweig ist jeder bei der Beschau festgestellte Fall von Tuberkulose beim Kalbe im Alter bis zu 3 Monaten dem für den Herkunftsort des Kalbes zuständigen beamteten Tierarzt anzuzeigen. (Zur Durchführung dieser Anordnung sind im Lande Sachsen alle Kälber, die außerhalb des Standortes ihrer Gemeinde geschlachtet werden sollen, zu kennzeichnen, s. Kap. IX.) Die sächsischen Fleischbeschauer sind auch angewiesen, den Tierbesitzern, insbesondere den Züchtern und Mästern, die Bedeutung der Fleischbeschaubefunde belehrend auseinanderzusetzen. Insoweit Schmarotzerkrankheiten der Schlachttiere in Frage kommen, sollen die Viehbesitzer auf das im Reichsgesundheitsamte bearbeitete Haustierschmarotzer-Merkblatt und Dasselfliegen-Merkblatt besonders aufmerksam gemacht werden, damit die aus den Fleischbeschaubefunden sich ergebenden Lehren für die Verhütung von Krankheiten bei den Schlachttieren nutzbar gemacht werden. In Bayern ist für jedes mit Trichinen behaftete Schwein der Mäster zu ermitteln (§ 48 d. bayer. Ausführ.-Best.). Im ganzen Reiche haben nunmehr die Beschauer bei Feststellung von Finnen bei einem Rinde den Herkunftsbestand zu ermitteln, damit ein etwaiger Bandwurmträger festgestellt und dieser zum Abtreiben des Bandwurms veranlaßt wird (s. unter „Rinderfinne", S. 255).

[1]) Die Reinigung genügt zur Vernichtung der Ansteckungsstoffe der übertragbaren Krankheiten nicht. Diese muß durch eine **Desinfektion** ergänzt werden, wie sie auch im Anhang zu der „Gemeinfaßlichen Belehrung" (Ausführ.-Best. C) unter Nr. 2 in allen Fällen von Milzbrand und Milzbrandverdacht als notwendig bezeichnet ist (Nachwaschen mit Karbol-, Lysol- oder Kreolinwasser oder in Ermangelung eines solchen Mittels mit Spiritus oder Branntwein). Nach den Vorschriften des Viehseuchengesetzes sind als Desinfektionsmittel u. a. 2½proz. Kresolwasser (bei Schweineseuche und Schweinepest 6proz. Kresolwasser), 3proz. Karbolsäurelösung, 0,1proz. Sublimatlösung, 1proz. Formaldehydlösung zu verwenden. Hände und andere Körperteile von Personen sind mit Kresolwasser, Karbolwasser oder Sublimatlösung in den angegebenen Konzentrationen gründlich abzubürsten und nach etwa 5 Minuten mit warmem Wasser und Seife zu waschen. Kleidungsstücke, die nur wenig beschmutzt sind, können in der Weise desinfiziert werden, daß sie mit Kresolwasser, Karbolsäure-, Sublimat- oder Formaldehydlösung befeuchtet und feucht abgebürstet werden.

8. Ergebnisse der Fleischbeschau. (Taugliches und fehlerhaftes Fleisch.)

Das von den Beschauern untersuchte Fleisch ist nach den Bestimmungen des Reichsgesetzes (§§ 8—10) und den Ausführungsbestimmungen (§§ 33 bis 40) entweder

tauglich, bedingt tauglich oder
untauglich, minderwertig.

Taugliches Fleisch ist solches, das von Tieren herstammt, die vollkommen gesund oder mit nur unerheblichen Erkrankungen behaftet sind.

Als Fleisch gelten auch die Eingeweide, soweit sie als Nahrungsmittel für Menschen verwertbar sind[1]). Bei der Untersuchung unterscheidet man zwischen dem Fleische im engeren Sinne (ganze Rümpfe, Hälften, Viertel der geschlachteten Tiere) und den Eingeweiden. Im Sinne des Reichsfleischbeschaugesetzes (§ 4) fallen auch die als Nahrungsmittel verwertbaren Eingeweide unter den Begriff des Fleisches.

Eingeweide sind tauglich, wenn sie entweder vollkommen frei von Veränderungen sind oder nur unerhebliche oder solche Veränderungen aufweisen, die durch Ausschneiden entfernt werden dürfen (vgl. § 35 d. Ausführ.-Best., Anhang zu Kapitel IX).

Untauglich ist Fleisch:

1. wenn sein Genuß die menschliche Gesundheit zu schädigen geeignet ist, und zwar im rohen und im zubereiteten Zustand,

2. wenn es, ohne gesundheitsschädlich zu sein, so stark verändert ist, daß es als menschliches Nahrungsmittel nicht verwendet werden kann (stark riechendes, stark wässeriges, stark verfärbtes und stark mit unschädlichen Einlagerungen durchsetztes Fleisch).

---

[1]) **Geschlechtsteile** (Hoden, männliches Glied, Eierstöcke, Gebärmutter, Scheide, Scham), bei Schweinen auch der **Nabelbeutel**, und **Afterausschnitte**, soweit sie nicht als sog. „Krone" am Mastdarm verbleiben, **Ohrenausschnitte** (die inneren knorpeligen Teile der äußeren Gehörgänge) und **Augen**, die **Mandeln bei Rind und Schwein** sowie **Hundedärme** sind stets als **untauglich** zum Genuß für Menschen anzusehen (§ 36 d. Ausführ.-Best.). Die Ohrenausschnitte und die Augen sind vor der Fleischbeschau, also im Laufe der gewerbsmäßigen Ausschlachtung der Tiere, aus dem Tierkörper herauszuschneiden (§ 17 Abs. 2 d. A.-Best.) und als untaugliche Teile vom Fleischbeschauer zu beschlagnahmen. Die Mandeln bei Rind und Schwein sind nach erfolgter Untersuchung mit einem Rande des umgebenden gesunden Gewebes auszuschneiden und zu beschlagnahmen. Das Inverkehrbringen der im § 36 aufgeführten Organe, auch der Augen, Ohrenausschnitte usw., ist strafbar (§ 9, §§ 26—27 d. Reichsges.). Die genannten Teile sind unschädlich zu beseitigen. Ihre Verwendung, abgesehen von den Mandeln bei Rind und Schwein und von den Hundedärmen, als **Tierfutter** oder zur Herstellung sog. **Organarzneimittel** kann von der Polizeibehörde nach entsprechender Behandlung (Stempelung mit dem Untauglichkeitsstempel und Färbung, S. 51) oder unter amtlicher Betriebskontrolle zugelassen werden (§ 9 d. Reichsges.). Die Mandeln bei Rind und Schwein sind stets der Tuberkulose (s. diese), die Hundedärme der Behaftung mit Echinokokkenbandwürmern (s. diese) verdächtig und deshalb von einer Verwertung ausgeschlossen. Der Runderlaß des Reichs- und Preuß. Ministers des Innern v. 27. Mai 1935, betr. Behandlung der unter § 36 fallenden und anderer

Bedingt taugliches Fleisch ist solches, das im rohen Zustand zwar nicht als Nahrungsmittel für Menschen in Verkehr gegeben werden darf, nach Brauchbarmachung dagegen unbedenklich verkauft werden kann. Hierzu gehört Fleisch mit Krankheitskeimen, die durch bestimmte Arten des Verfahrens zerstört werden. Die Verfahrensarten sind Kochen, Dämpfen, Pökeln und Einfrieren, beim Fett auch Ausschmelzen.

Unter **minderwertigem** Fleisch hat man dasjenige zu verstehen, das mit mäßigen Abweichungen in bezug auf Geruch, Geschmack, Farbe, Zusammensetzung, Haltbarkeit und mit ähnlichen Mängeln (Genuß- und Gebrauchswertsfehlern) behaftet ist und deshalb nicht als taugliches, vollwertiges Fleisch in den Verkehr gelangen kann. Zum minderwertigen Fleisch gehört z. B. Fleisch mit mäßigem unangenehmen Geruch, mit mäßiger Wässerigkeit, mäßiger Gelbfärbung, mäßiger Durchsetzung mit Blutungen u. dgl.

9. Verfahren mit den verschiedenen Fleischarten nach dem Ergebnis der Fleischbeschau.

a) Stempelung.

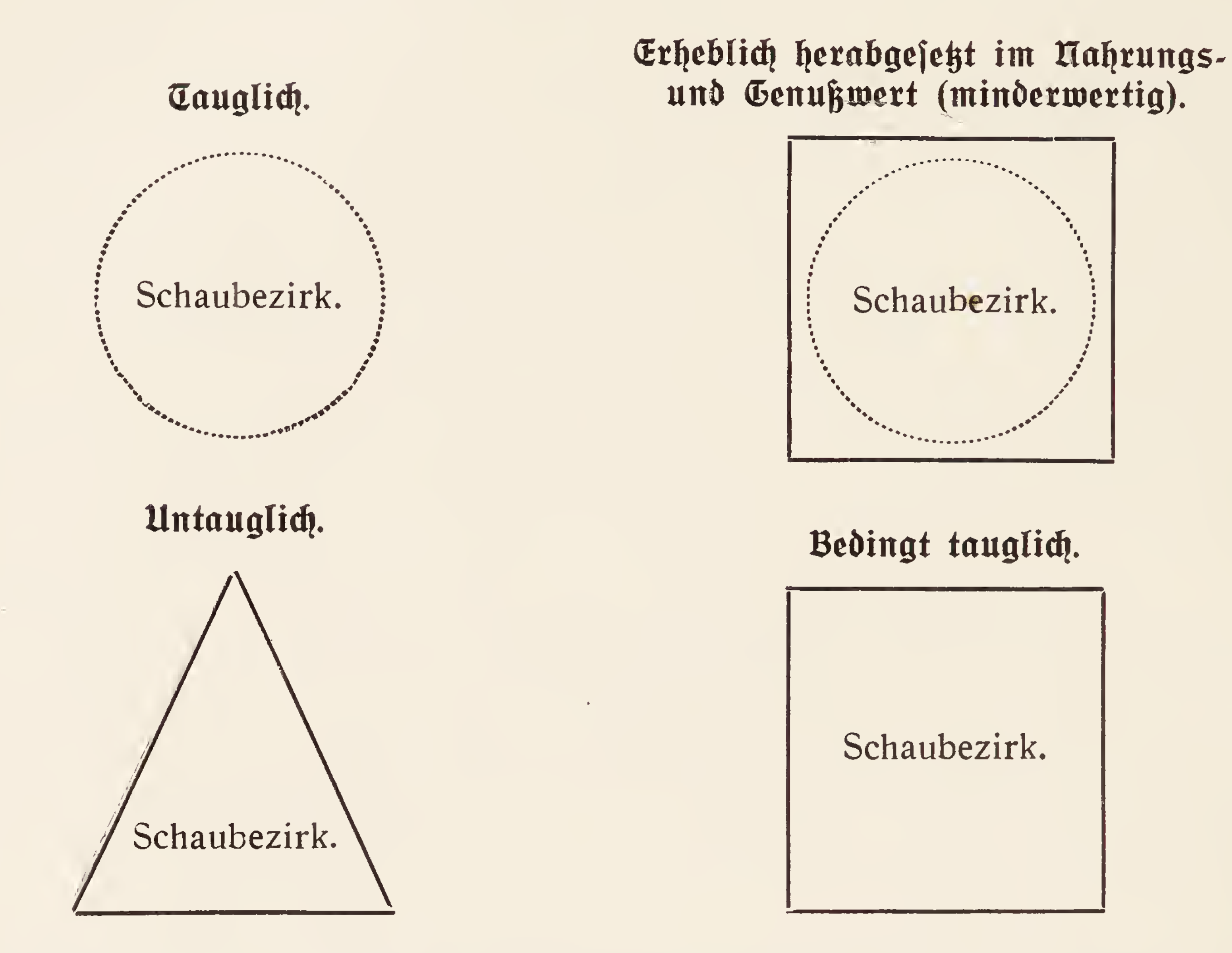
Der Beschauer hat das untersuchte Fleisch alsbald zu kennzeichnen (§ 42 d. Ausführ.-Best.)[1]). Die Kennzeichnung geschieht durch Stempel. Als Stempel können verwendet werden Farbstempel und Brandstempel. Die Art der Stempelung und die Stellen, an denen die Stempel angebracht werden müssen, sind in den nachstehend wiedergegebenen §§ 43 und 44 der Ausführungsbestimmungen genau vorgeschrieben. Die

---

Organe zum Zwecke der Gewinnung arzneilicher Präparate enthält eine Anweisung, welche die Mitwirkung des Fleischbeschautierarztes bei der Durchführung vorsieht. Gesammelt werden Organe, die dem § 36 d. Ausführ.-Best. nicht unterliegen, wie Bauchspeicheldrüsen, Schilddrüsen, Epithelkörperchen, Gehirnanhang usw. Diese Organe dürfen nicht eher aus dem Tierkörper entnommen werden, bis die Fleischbeschau beendet und der Tierkörper genußtauglich für Menschen befunden worden ist. Die Entnahme von Organen aus Tierkörpern, die als minderwertig, bedingt tauglich oder untauglich erklärt wurden, ist zu verbieten. Ferner werden Organe gesammelt, die § 36 d. Ausführ.-Best. unterworfen sind und von vornherein als untauglich zu gelten haben, hauptsächlich Hoden, Nebenhoden, Eierstöcke, Gebärmutter und Nebengeschlechtsdrüsen. Auch diese dürfen erst nach der Fleischbeschau und nur von gesund befundenen Tierkörpern entnommen werden. Organe und Fleischteile zur Verwendung für arzneiliche Zwecke, auch diejenigen, die nicht unter § 36 d. Ausführ.-Best. fallen, dürfen nur auf öffentlichen Schlachthöfen mit tierärztlicher Fleischbeschau gesammelt werden. Für Sammlungen in Privatbetrieben ist vorher die Genehmigung der zuständigen oberen Polizeibehörden einzuholen. Die mit dem Sammeln beauftragten Personen (Sammler) sind von der zuständigen Ortspolizeibehörde im Einvernehmen mit dem leitenden Beschautierarzt auf ihre Geeignetheit zu prüfen. Unzuverlässige Personen sind ihres Dienstes sofort zu entheben.

[1]) Wegen der **vorläufigen Kennzeichnung** in den Fällen, in denen der Besitzer beanstandeten Fleisches oder sein Vertreter sofort erklärt, daß er sich bei der Entscheidung nicht beruhigen werde, vgl. S. 45.

Stempelabdrücke müssen an sämtlichen vorgeschriebenen Stellen angebracht werden[1]). Die Stempelung ist notwendig, damit eine Kontrolle darüber ausgeübt werden kann, ob Fleisch untersucht ist oder nicht, und ob mit Fleisch, das nicht als tauglich befunden wurde, nach den Vorschriften des Reichsfleischbeschaugesetzes verfahren worden ist. Zur Vermeidung von



Mißbräuchen sind die **Stempel sorgfältig zu verwahren.** Verletzung dieser Pflicht hat den Verlust des Amtes als Fleischbeschauer zur Folge (preuß. Ministerialverfügung v. 25. März 1905).

§ 43 der Ausführungsbestimmungen lautet:

(1) Die Kennzeichnung des Fleisches erfolgt mittels Farbstempels mit nicht gesundheitsschädlicher, haltbarer, blauer Farbe[2]) oder mittels Brandstempels.

---

[1]) Der Besitzer kann zwar mehr Stempel verlangen (s. S. 42), als vorgeschrieben ist, aber nicht weniger. Wenn die Schlächter vorbringen, die Käufer des Fleisches hätten eine Abneigung gegen die vielen Stempel, so ist dem entgegenzuhalten, daß die Stempelabdrücke vor der Zubereitung leicht zu entfernen sind. Ferner ist darauf hinzuweisen, daß die Stempelfarben ungiftig sind. Denn zur Stempelung von Fleisch dürfen nur giftfreie und geruchlose Stempelfarben benutzt werden. Vorübergehend sind Stempelfarben in den Verkehr gekommen, die nach Kresol rochen und das gestempelte Fleisch minderwertig und selbst untauglich machten.

[2]) Sämtliches im Inland untersuchte Fleisch ist mit blauer Farbe zu stempeln im Gegensatz zu dem aus dem Ausland zum Verkehr zugelassenen Fleisch, das durch rote Stempel gekennzeichnet wird.

(2) Jeder Stempel trägt als Aufschrift den Namen oder das Zeichen des Schaubezirkes[1]). Tierärzten ist es gestattet, einen Stempel mit ihrem Namen zu verwenden, wenn sie außerhalb ihres gewöhnlichen Schaubezirkes abzustempeln haben.

(3) Die Stempel, ausgenommen die für Fleisch von Einhufern und Hunden bestimmten, sind für das bei der Untersuchung tauglich befundene Fleisch von kreisrunder Form bei mindestens 3,5 Zentimeter Durchmesser; für das im Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzte (minderwertige) Fleisch von gleicher Form, jedoch umschlossen von einem gleichseitigen Viereck; für das bei der Untersuchung als zum Genuß untauglich befundene und unschädlich zu beseitigende Fleisch von dreieckiger Form bei mindestens 5 Zentimeter Seitenlänge; für das zum Genusse bedingt taugliche Fleisch von viereckiger Form mit mindestens 4 Zentimeter Seitenlänge.

(4) Das tauglich befundene Fleisch von Pferden und anderen Einhufern ist mit einem rechteckigen Stempel von mindestens 5 und 2 Zentimeter Seitenlänge zu versehen. Derselbe trägt außer dem Namen des Beschaubezirks die Aufschrift „Pferd". Für minderwertiges, bedingt taugliches und genußuntaugliches Fleisch von Pferden und anderen Einhufern sind den Vorschriften in Abs. 3 entsprechende Stempel zu verwenden, die jedoch außer dem Namen des Schaubezirks die Aufschrift „Pferd" tragen.

Taugliches Fleisch von Einhufern.

Pferd. Schaubezirk.

(5) Für das tauglich befundene Hundefleisch ist ein rechteckiger Stempel von mindestens 5 und 2 Zentimeter Seitenlänge zu verwenden, welcher außer dem Namen des Beschaubezirks die Aufschrift „Hund" trägt.

Hundefleisch.

Hund. Schaubezirk.

(6) An jedem Stempel müssen die Schriftzeichen und die Ränder scharf ausgeprägt sein[2]).

[1]) In Baden ist vorgeschrieben, daß in den Stempeln für taugliches, ferner minderwertiges und brauchbar gemachtes Fleisch auch die Bezeichnungen „Bankwürdig" und „Nichtbankwürdig" enthalten sind. In Lippe-Detmold und Schwarzburg-Sondershausen haben die Stempel die besonderen Inschriften „Tauglich", „Bedingt tauglich" usw. zu führen.

[2]) Die Mitführung der Stempel empfiehlt sich in einem besonderen Kästchen mit eingelegtem Stempelkissen und Farbfläschchen, wie sie von den Stempel- und Instrumentenfabriken geliefert werden. Der **Fleischbeschauer** bedarf nach seiner Zuständigkeit (§ 30 d. Ausführ.-Best.) nur der Stempel für **taugliches** und **untaugliches** Fleisch und, soweit Hundeschlachtungen in Betracht kommen, auch eines Stempels für Hundefleisch.

§ 44: (1) Die Stempelabdrücke sind an jeder Körperhälfte mindestens an den nachverzeichneten Körperstellen anzubringen, und zwar:



Fig. 1. Stempelung der Körperhälften, des Kopfes und der Zunge des Rindes. Hinzu kommen noch die Stempel auf dem Herzen, den beiden Lungenflügeln und Leberlappen. (Nach Schmey und Conradi, Wandtafeln, Verlag von Richard Schoetz.)

I. Bei Rindern und Pferden, Eseln, Maultieren und Mauleseln:
1. auf der Seitenfläche des Halses,
2. an der hinteren Vorarmfläche,
3. auf der Schulter,
4. auf dem Rücken in der Nierengegend,

5. auf der inneren und
6. auf der äußeren Fläche des Hinterschenkels,
7. an der Zunge.

II. Bei Kälbern, erforderlichenfalls nach Lostrennung der Haut an den betreffenden Stellen:
1. auf der Schulter oder an der hinteren Vorarmfläche,
2. neben dem Nierenfett oder auf dem Rücken,
3. auf der Brust,
4. auf der Keule, am Becken oder am Unterschenkel.

III. Bei Schweinen:
1. am Kopfe,
2. auf der Seitenfläche des Halses,
3. auf der Schulter,
4. auf dem Rücken,
5. auf dem Bauche,
6. auf der Außenfläche des Hinterschenkels,
7. auf dem Brustfell zwischen der 10. und 11. Rippe nahe der Wirbelsäule,
8. auf dem Brustfell zwischen der 6. und 8. Rippe in der Nähe des Brustbeins[1]).

IV. Bei Schafen, Ziegen und Hunden, erforderlichenfalls nach Lostrennung der Haut an den betreffenden Stellen:
1. auf dem Halse,
2. auf der Schulter,
3. auf dem Rücken,
4. an der inneren Fläche des Hinterschenkels.

Statt der vorstehend unter I bis IV vorgeschriebenen Kennzeichen genügt bei nicht enthäuteten Jungrindern, Kälbern und Lämmern die Stempelung in der Nähe des Schaufelknorpels und neben dem Nierenfett oder an den Innenflächen der Hinterschenkel, ferner bei Schweinen, Schafen und Ziegen von 12,5 oder weniger Kilogramm Schlachtgewicht die Anbringung je eines Stempelabdruckes zwischen den Schultern und dem Kreuze.

Ferner sind bei allen Schlachttieren noch Stempelabdrücke an folgenden Körperstellen anzubringen:
a) auf den beiden äußeren Kaumuskeln, bei Kälbern, Schafen, Ziegen und Hunden erforderlichenfalls nach Lostrennung der Haut; ausgenommen sind Kälberköpfe, die gebrüht werden sollen,
b) im Innern der Brust- und Bauchhöhle an den Vorder- und Hintervierteln, wenn das Brust- oder Bauchfell wegen Erkrankung entfernt worden ist,
c) auf jedem Lungenflügel,
d) auf dem Herzen bei Pferden und Rindern, bei anderen Schlachttieren nur dann, wenn beide Lungenflügel beanstandet worden sind,
e) auf der Leber, bei Rindern auf dem rechten und linken Leberlappen.

---

[1]) Bei **nicht enthäuteten Wildschweinen** genügt in Preußen die Stempelung in der Nähe des Schaufelknorpels und neben dem Nierenfett oder an den Innenflächen der Hinterschenkel (Min.-Verf. vom 15. Mai 1913). Bei **enthäuteten** Wildschweinen sind nach der gleichen Verfügung die Stempelabdrücke anzubringen:
a) auf der Schulter oder an der hinteren Vorarmfläche;
b) neben dem Nierenfett oder auf dem Rücken;
c) auf der Brust;
d) auf der Keule, am Becken oder am Unterschenkel.

(2) Außerdem ist der Beschauer verpflichtet, auf Wunsch des Besitzers die Stempelabdrücke noch an weiteren Stellen des Tierkörpers anzubringen[1]).

(3) In den Fällen der §§ 37 II und 40 Nr. 1 b und 3 Abs. 2 sind die einzelnen bedingt tauglich oder minderwertig befundenen Fleischteile und Eingeweide entsprechend zu stempeln[2]).

Grundsätze für die Form und die Inschriften der bei inländischem Fleische zur Anwendung kommenden Fleischbeschaustempel. Nach der für das Reich gültigen Bekanntmachung vom 10. Februar 1903 ist hinsichtlich der Form, Größe und Inschriften der Stempel im einzelnen noch folgendes zu beachten: 1. Die im § 43 Abs. 3 bis 5 angegebenen Größen für die Stempel sind nur Mindestmaße. Die Stempel dürfen auch einen größeren Umfang erhalten; jedoch sind übermäßige Größen zu vermeiden, damit das gekennzeichnete Fleisch nicht zu sehr mit Stempelabdrücken bedeckt wird. 2. Die Inschriften sind mit lateinischen Schriftzeichen herzustellen und in solcher Größe anzufertigen, daß sie gut leserlich sind. Die Schriftzeichen und die Ränder müssen scharf ausgeprägt sein. 3. Jeder Stempel hat den Namen oder das Zeichen des Schaubezirks zu enthalten. Der Zusatz einer Unterscheidungsbezeichnung, wie z. B. „Schlachthof", ist gestattet. Zusatzbezeichnungen, die auf fast allen Stempeln sich wiederholen würden, wie z. B. „Schaubezirk" oder „Fleischbeschau", sind zu vermeiden. Bei Schaubezirken mit Namen, die mehrfach vorkommen, sind den Namen die entsprechenden Unterscheidungsbezeichnungen beizufügen. Allgemein verständliche Kürzungen bei den Namen und Zusatzbezeichnungen sind zulässig. Bei den Stempeln für Hundefleisch, Pferdefleisch und sonstiges Einhuferfleisch ist dem Namen oder dem Zeichen des Schaubezirks auf einer besonderen Zeile das Wort „Hund", „Pferd" voranzustellen. 4. Die Inschriften der Stempel sind, soweit nicht die Länge der Worte bei runden Stempeln die Anbringung in Bogenform ratsam erscheinen läßt, auf geraden Linien auszuführen. 5. In den Fällen des § 43 Abs. 2 Satz 2 hat der Stempel außer der Bezeichnung „Tierarzt", wofür auch die Abkürzung „T. A." mit oder ohne die Voranstellung der Kürzung B. (= Bezirks-), K. (= Kreis-) usw. gebraucht werden darf, den Namen und den Wohnsitz des Tierarztes zu enthalten[3]).

---

[1]) Das Verlangen der **Anbringung weiterer Stempelabdrücke** wird namentlich von Schlächtern gestellt, die einzelne Fleischstücke in andere Beschaubezirke ausführen. Nach den preußischen Ministerialverfügungen v. 24. September 1904 und 8. April 1907 hat der Beschauer bei Fleisch, von dem nach den Angaben des Besitzers oder nach den sonstigen Umständen anzunehmen ist, daß es zur Ausfuhr bestimmt ist, auch ohne besonderen Antrag und ohne Anspruch auf Entschädigung soviel weitere Stempelabdrücke anzubringen, daß von den Stücken, in die das Tier voraussichtlich zum Zwecke der Ausfuhr zerlegt wird, jedes mindestens einen Stempel trägt. Die Anbringung weiterer Stempel darf in der Regel nur im unmittelbaren Anschluß an die Fleischbeschau erfolgen, nachträglich ausnahmsweise nur dann, wenn die Herkunft des Fleisches von einem vorschriftsmäßig untersuchten Tier außer Zweifel steht. Für die **nachträgliche Stempelung** hat der Beschauer außer einer etwaigen Reisekostenentschädigung von 10 Pfg. für das Kilometer eine besonders festgesetzte Gebühr zu beanspruchen, die für jedes Fleischstück 5 Pfg., jedoch insgesamt mindestens 50 Pfg. beträgt (§ 37 d. preuß. Ausführ.-Best.). Die **Verantwortlichkeit für unzureichende Abstempelung** trifft, soweit die Anbringung der allgemein vorgeschriebenen Stempel in Frage kommt, den Fleischbeschauer.

[2]) Wegen Ausstellung einer **besonderen Bescheinigung** über die erfolgte Untersuchung eines Tieres s. S. 54.

[3]) Ist ein Nichttierarzt Stellvertreter des Tierarztes in der ordentlichen Fleischbeschau, so ist für die Stellvertretungsfälle ein besonderer Stempel ohne das

6. Die Anbringung sonstiger Namen, Bezeichnungen oder Zeichen (z. B. Wappen) ist zu vermeiden. Ausgenommen ist die Beifügung von lateinischen oder arabischen Ziffern zu dem Zweck, um die mehreren an einem Orte vorhandenen Schaubezirke zu unterscheiden oder um ersichtlich zu machen, von welchem der mehreren in einem Schaubezirk bestellten Fleischbeschauer die Untersuchung des gestempelten Fleisches ausgeführt worden ist.

Bei der **Trichinenschau** hat der Trichinenschauer das trichinenfrei befundene Fleisch mit nicht gesundheitsschädlicher, haltbarer, blauer Farbe mittels eines rechteckigen Stempels von mindestens 2 und 5 cm Seitenlänge zu kennzeichnen, der die Aufschrift „Trichinenfrei" und außerdem den Namen oder das Zeichen des Trichinenschaubezirks trägt. Die Stempel sind bei Schweinen und Hunden auf den Innenflächen der Schenkel anzubringen. Wildschweine in der Decke und trichinenschaupflichtige, fleischfressende Tiere sind in der Nähe des Schaufelknorpels und beiderseits auf dem Nierenfett oder an der Innenfläche der Hinterschenkel zu kennzeichnen. Zum Nachweis, daß die Trichinenschau bei Wildschweinen stattgefunden hat, hat der Trichinenschauer den Wildursprungsschein auf der Rückseite mit dem Trichinenschaustempel abzustempeln (§ 53 d. Ausf.-Best.)[1].

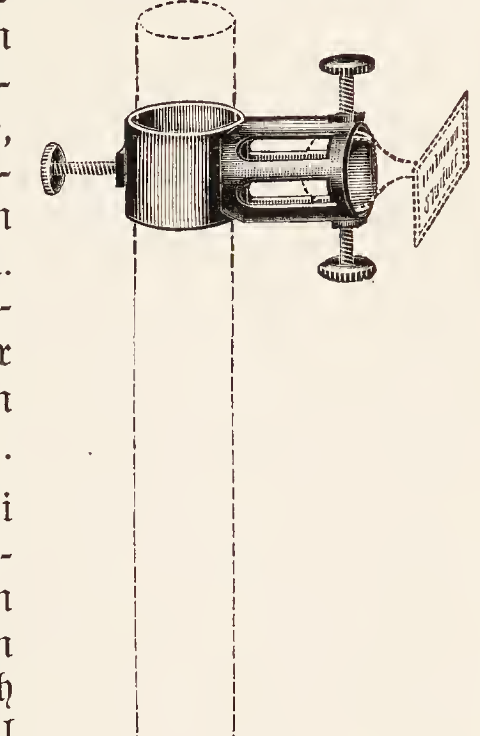


Fig. 2. Stempelhalter.

Winke für die Ausführung der Stempelung. Bei der Stempelung ist darauf zu achten, daß die Stempelabdrücke scharf ausgeprägt zum Vorschein kommen und nicht verschmieren. Diesem Zwecke entsprechen am besten tief gravierte Metallstempel und rasch trocknende Stempelfarben, die an jeder Art Stempel sowie an jeder Art Fleisch und namentlich auch auf Fett gut haften und sich im Wasser nicht lösen. Eine solche Stempelfarbe ist nach Edelmann z. B. das von Leonhardi in den Handel gebrachte „Tarin". Zur Sicherung guter Stempelabdrücke auf der inneren Brustwand bei Schweinen empfiehlt Ullrich Metallstempel, die nur aus einer runden Metallplatte mit der Stempelinschrift und einem hölzernen Griff bestehen. Gummistempel haben sich bei starkem Gebrauch nicht bewährt; sie nützen sich sehr bald ab und liefern dann undeutliche Abdrücke. Außerdem besteht die Gefahr des Verlusts durch Ablösung des Gummistempels von der Metallplatte, auf die er aufgeklebt ist. Im übrigen sind Gummistempel häufig durch Abbürsten mit einer weichen, in Spiritus getauchten Zahnbürste zu

---

Zeichen der tierärztlichen Beschau zu benutzen (preuß. Min.-Verf. v. 24. September 1904).

[1] Die **Kennzeichnung des Fleisches der trichinenschaupflichtigen Schweine und Hunde nach abgeschlossener fleischbeschaulicher Untersuchung** ist in Preußen nach § 37a d. preuß. Ausführ.-Best. erst nach festgestellter Trichinenfreiheit und entsprechender Abstempelung vorzunehmen. Wo dieser Regelung Schwierigkeiten entgegenstehen, wenn die Fleischbeschau und Trichinenschau nicht durch den gleichen Beschauer ausgeführt werden, kann die fleischbeschauliche Kennzeichnung bereits vor der Untersuchung und Abstempelung durch den Trichinenschauer stattfinden. In diesem Falle hat jedoch der Fleischbeschauer nach vorschriftsmäßiger Kennzeichnung der fleischbeschaulichen Untersuchung an allen

reinigen. Außerdem soll nicht zuviel Farbe am Stempel haften. Die Farbe darf auf das Farbkissen nicht aufgegossen, sondern muß in dieses in kleinen Mengen eingepinselt werden. Als Unterlage für die Stempelabdrücke am Tierkörper wählt man am besten Sehnenhäutchen, nicht dagegen frische Muskelschnittflächen. Dabei ist darauf zu achten, daß die zu stempelnde Stelle in senkrechter Richtung getroffen und verlassen wird; namentlich beim Zurückgehen mit dem Stempel wird oft durch seitliche Abweichung der zuvor saubere Abdruck verwischt. Auch darf der Stempel nicht nachhaltig angedrückt werden. Gegen widerstandsfähigere Körperteile (Hinterschenkel, Schulter usw.) ist ein kräftiger, kurz abgebrochener Stoß zu führen, nachgiebigere Teile sind nur ganz leicht zu betupfen. Zur Stempelung hochhängender Fleischteile empfiehlt sich der Gebrauch eines Stempelhalters (Fig. 2) zur Befestigung des Stempels an einem beliebigen Stocke.

Betrügerische Stempelung durch die Schlächter kann vorkommen, wenn der Beschauer seinen Stempel nicht sorgfältig verwahrt. **Der Beschauer darf seinen Stempel niemals aus der Hand geben** oder **so aufbewahren, daß er anderen Personen zugänglich wird** (S. 38). Zur Vermeidung von Mißbräuchen ist den Beschauern in Preußen die sorgfältige und sichere Aufbewahrung sowie während des Gebrauchs die ununterbrochene Beaufsichtigung der ihnen anvertrauten amtlichen Beschaustempel ausdrücklich zur Pflicht gemacht worden (Ministerialverfügung v. 25. Mai 1905). Es ist auch schon vorgekommen, daß Schlächter nachgemachte Stempel benutzten oder die Stempel von untersuchtem Fleische auf ununtersuchtes — unmittelbar oder zuerst auf die Hand und dann auf das ununtersuchte Fleisch — abklatschten. Solche nachgemachte Stempelung wird gewöhnlich daran zu erkennen sein, daß sie Mängel in den Abdrücken aufweist. Zur leichteren Aufdeckung von Falschstempelungen sind in Preußen und Anhalt an den meisten Stellen lebhafteren Fleischverkehrs Sammlungen der Stempelabdrücke zur Erleichterung der Kontrolle vorhanden. Der Reichsminister des Innern bezeichnet es in einem

---

einzelnen Teilen des in Betracht kommenden Tieres einen Zettel anzubringen mit der Aufschrift: „*Bis zur Feststellung der Trichinenfreiheit durch den amtlichen Trichinenschauer vorläufig beschlagnahmt. Ort, Datum, Unterschrift.*" Der Trichinenschauer hat nach der Untersuchung und Abstempelung der Trichinenfreiheit diese Zettel zu entfernen und zu vernichten. Diese Regelung findet auf die Schlachtungen von Schweinen und Hunden in öffentlichen Schlachthäusern keine Anwendung; hier darf die Kennzeichnung der fleischbeschaulichen Untersuchung erst nach der Abstempelung der Trichinenfreiheit erfolgen. Auch im Lande Sachsen darf das Fleisch von Schweinen und Hunden grundsätzlich erst nach Erledigung der Trichinenschau endgültig abgestempelt werden. Soweit außerhalb der öffentlichen Schlachthäuser die Trichinenschau nicht gleichzeitig vom Fleischbeschauer mit vorgenommen wird, hat der zuerst untersuchende Beschauer das Schlachtstück auf der Seitenfläche des Halses jeder Körperhälfte mit dem Tauglichkeitsstempel zu kennzeichnen, sofern ihm auf Grund seiner Untersuchung kein Bedenken dagegen beigeht, daß das Fleisch des Tieres für tauglich zum Genusse für Menschen erklärt wird. Kommt der an zweiter Stelle untersuchende Beschauer zu demselben Ergebnis, so hat er die endgültige Abstempelung des Fleisches vorschriftsmäßig zu bewirken, andernfalls aber das Fleisch nach Entfernung der auf dem Halse befindlichen Stempelabdrücke vorläufig zu beanstanden. Die Trichinenschauer sind zu diesem Zwecke mit Tauglichkeitsstempeln zu versehen (Nr. 7 der sächs. Anweis.-Verordn. v. 5. Juni 1924). In Württemberg darf die endgültige Kennzeichnung des der Fleischbeschau unterliegenden Fleisches erst nach der Abstempelung mit dem Trichinenschaustempel erfolgen.

Schreiben an die Landesregierungen, vom 27. Juni 1925 als zweckmäßig, überall nach dem Muster von Preußen und Anhalt Sammlungen von Stempelabdrücken zur Erleichterung der Kontrolle von Falschstempelungen anzulegen und allgemein die Stempel durch die örtlichen Behörden beschaffen zu lassen[1]). Betrügerische Stempelung durch einen Besitzer wird mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe bis zu 1500 RM. oder mit einer dieser Strafen bestraft (§ 26 Nr. 3 des Reichsgesetzes), vorsätzliche Falschstempelung durch den Beschauer als Urkundenfälschung mit Gefängnis nicht unter einem Monat (§ 348 des Strafgesetzbuches). Schlächter Kl. aus G. ist von der Strafkammer in Bielefeld zu 5 Monaten Gefängnis, 900 RM. Geldstrafe und Verlust der bürgerlichen Ehrenrechte auf 3 Jahre verurteilt worden, weil er das Fleisch notgeschlachteter Tiere mit einem gefälschten Tauglichkeitsstempel abgestempelt und in den Verkehr gebracht hatte. Schlächter E. ist von der Großen Strafkammer in Magdeburg zu 3 Jahren 2 Monaten Zuchthaus, 5 Jahren Ehrverlust, 5000 RM. Geldstrafe und dauernder Aberkennung der Fähigkeit, eine Schlächterei zu führen, verurteilt worden, weil er u. a. widerrechtlich einen einem Beschauer abhanden gekommenen Stempel benutzt und auch einen von einem anderen Beschauer während der Beschau unbeaufsichtigt hingelegten Stempel zum Abstempeln ununtersuchten Fleisches verwandt hat.

Die Stempelung hat, wie erwähnt, alsbald nach der Untersuchung des Fleisches zu erfolgen. Nur wenn der Besitzer beanstandeten Fleisches oder sein Vertreter mit der Entscheidung nicht einverstanden ist und sofort eine höhere Entscheidung verlangt, ist das Fleisch nicht sogleich zu stempeln, sondern zunächst mit einem **vorläufigen Erkennungszeichen** zu versehen, das leicht wieder entfernt werden kann. Als vorläufige Erkennungszeichen sind Zettel mit der Auf- und Unterschrift: „*Vorläufig beschlagnahmt, N., N., Fleischbeschauer*“ zu benutzen, die an verschiedenen augenfälligen, von der Haut befreiten Stellen des Tierkörpers oder der beanstandeten Fleischteile durch Auflegen befestigt werden (§ 36 d. preuß. Ausführ.-Best.)[2]).

Die Landesbehörden können gestatten, daß in öffentlichen Schlachthöfen von der Anbringung des vorläufigen Erkennungszeichens an einzelnen

---

[1]) Nach § 360 des Strafgesetzbuches für das Deutsche Reich wird mit Geldstrafe bis zu 150 RM. oder mit Haft bestraft: „4. wer ohne schriftlichen Auftrag einer Behörde Stempel . . . ., welche zur Anfertigung von . . . . dienen können, anfertigt oder an einen anderen als die Behörde verabfolgt.“ Diese Vorschrift verfolgt den Zweck, Urkundenstraftaten zu verhüten. Deshalb sind (vgl. Erlaß des Reichsministeriums des Innern v. 15. Juni 1928) **Dienststempel und Dienstsiegel stets mit schriftlichem Bestellschein**, dem der Dienststempel beizudrucken ist, **zu bestellen.** In dem Bestellschein ist am Schluß folgendes zu vermerken: „Dieser Bestellschein ist zusammen mit den bestellten Gegenständen (nähere Bezeichnung der Behörde oder des Beamten, der die Sachen in Empfang nehmen soll) zurückzugeben.“

[2]) In Reuß, Sachsen-Altenburg und Schwarzburg-Rudolstadt ist die Befestigung der Zettel mit Sicherheitsnadeln vorgeschrieben. In Preußen ist bei Unterbrechung der tierärztlichen Fleischbeschau an den einzelnen Körperteilen je ein Zettel aus kräftigem Papier mit der deutlichen Aufschrift „Vorläufig beschlagnahmt. Datum, Unterschrift und Wohnort des Beschautierarztes“ mit starkem Bindfaden in haltbarer Weise zu befestigen

Organen oder Fleischteilen abgesehen wird, wenn sie sofort unter amtlichen Verschluß gebracht werden. Im Lande Sachsen ist diese Erlaubnis ausdrücklich erteilt (§ 14 d. sächs. Ausführ.-Verordn.).

Vorläufig mit einem Erkennungszeichen versehenes Fleisch ist vorschriftsmäßig zu kennzeichnen, sobald das Ergebnis der Untersuchung endgültig feststeht. Diese Kennzeichnung ist Sache des Beschauers, der die endgültige Entscheidung trifft, oder, wenn ein weiterer Sachverständiger nicht zugezogen ist (wie bei Zurücknahme der Beschwerde), durch den Beschauer, der die erste Beschau vorgenommen hat.

In den Fällen, in denen es sich um Untauglichkeit einzelner Tierteile handelt, darf die Kennzeichnung der einzelnen Stücke unterbleiben, wenn die unschädliche Beseitigung anderweit, z. B. durch sofortige Unterbringung in einem amtlich verschlossenen Konfiskatkasten, sichergestellt ist.

Die am Fleisch angebrachten Kennzeichen sind (durch Ausschneiden und Anbringung neuer Stempel) zu berichtigen, wenn die Entscheidung des ersten Beschauers infolge von eingelegter Beschwerde oder von Aufsichts wegen abgeändert worden ist (§ 42 der Ausführ.-Best.).

b) Beanstandungen, vorläufige Beschlagnahmen und Anzeigen.

Fleisch, das als untauglich, bedingt tauglich oder minderwertig befunden und deshalb beanstandet wurde, hat der Beschauer vorläufig zu beschlagnahmen[1]). Dem Besitzer oder dessen Vertreter hat der Beschauer hiervon — auch bei der Beschlagnahme von Eingeweiden (preuß. Min.-Verf. v. 15. 5. 1913) — unter Angabe des Beanstandungsgrundes sofort mündlich Mitteilung zu machen, der Polizeibehörde dagegen schriftliche Anzeige zu erstatten[2]). Ueber die weitere Behandlung des beanstandeten Fleisches entscheidet nicht der Fleischbeschauer, sondern die Polizeibehörde[2]).

Der Fleischbeschauer hat im Rahmen seiner Zuständigkeit die Beschau bis zur Kennzeichnung des Fleisches selbständig durchzuführen (§§ 41—42 d. Ausführ.-Best.). Das durch die

[1]) Die **Beschlagnahme** ist an eine bestimmte Form nicht gebunden. Es genügt, wenn der Beschauer dem Besitzer erklärt, daß er das Fleisch mit Beschlag belege. Auch die Anordnung des Beschauers, daß das Fleisch unschädlich zu beseitigen sei, stellt unter Umständen eine vorläufige Beschlagnahme dar. Die Beschlagnahme erfährt aber durch die sofortige vorläufige oder endgültige Kennzeichnung des beschlagnahmten Fleisches (S. 45 u. 39) eine besondere Bekräftigung. Wer beschlagnahmtes Fleisch wegnimmt oder die Wegnahme duldet, ist straffällig.

[2]) Im Lande Sachsen kann die Polizeibehörde die Beschauer bei **Beanstandung einzelner Teile** von Schlachttieren (§§ 35, 36 der Ausführ.-Best.) von der Anzeige der Beanstandung entbinden und sie gleichzeitig mit der Ueberwachung der zulässigen Verwertung und der unschädlichen Beseitigung solcher Teile beauftragen (§ 13 der sächs. Ausführ.-Best.). Wegen **Uebertragung polizeilicher Befugnisse** an die Beschauer überhaupt siehe S. 51.

Kennzeichnung des Fleisches und die vorgeschriebene Anzeige zum Ausdruck gebrachte Gutachten des zuständigen Beschauers ist für die Maßnahmen der Polizeibehörde bindend, wenn nicht vom Besitzer rechtzeitig Einspruch erhoben ist oder für die Behörde von Aufsichts wegen Grund zur Einholung des Gutachtens eines weiteren Sachverständigen vorliegt.

Muster für eine Anzeige über eine vorläufige Beschlagnahme an die Polizeibehörde.

Vorläufige Beschlagnahme eines Ebers wegen natürlichen Todes.

N., den .... 19.....

Bei dem Schlächter .... in .... ist von mir am gestrigen Tage ein Schwein (Eber, etwa 1½ Jahre alt) mit allen Zeichen des natürlichen Todes behaftet befunden und deshalb beanstandet und vorläufig beschlagnahmt worden. Der ganze Tierkörper des Schweines ist untauglich und unschädlich zu beseitigen. Der Besitzer ist mit der unschädlichen Beseitigung einverstanden.

Müller,
Fleischbeschauer.

An die Polizeibehörde

zu ________

§ 32 der preuß. Vollzugs-Vorschr. schreibt vor, daß der Beschauer in der der Polizeibehörde über eine Beschlagnahme zu erstattenden Anzeige auch Vorschläge für die zweckmäßigste Art der weiteren Behandlung des Fleisches nach Maßgabe der gesetzlichen und der Ausführungsbestimmungen zu machen hat.

c) Die endgültige Behandlung des fehlerhaften Fleisches (unschädliche Beseitigung; Brauchbarmachung; Deklarationszwang; Freibänke).

1. **Taugliches Fleisch.** Ueber das taugliche Fleisch kann der Besitzer nach erfolgter Abstempelung frei verfügen.

2. **Untaugliches Fleisch.** Das untaugliche Fleisch ist unschädlich zu beseitigen. Die Beseitigung hat nach den Bestimmungen des § 45 der Ausführungsbestimmungen zu erfolgen.

§ 45 der Ausführungsbestimmungen: (1) Die unschädliche Beseitigung des Fleisches hat zu erfolgen entweder durch höhere Hitzegrade (Kochen oder Dämpfen bis zum Zerfalle der Weichteile, trockene Destillation, Verbrennen) oder auf chemischem Wege bis zur Auflösung der Weichteile. Die hierdurch gewonnenen Erzeugnisse können technisch verwendet werden.

(2) Wo ein derartiges Verfahren untunlich ist, erfolgt die Beseitigung durch Vergraben tunlichst an Stellen, die von Tieren nicht betreten werden. Vor dem Vergraben ist das Fleisch mit tiefen Einschnitten zu versehen und mit Kalk oder feinem, trockenem Sande zu bestreuen oder mit Teer, rohen Steinkohlenteerölen (Karbolsäure, Kresol) oder Alpha-Naphthylamin in fünfprozentiger Lösung zu übergießen. Die Gruben sind so tief anzulegen, daß die Oberfläche des Fleisches von einer mindestens einen Meter starken Erdschicht bedeckt ist.

Der Reichskanzler ist ermächtigt, weitere als die vorstehend bezeichneten Mittel zur unschädlichen Beseitigung zuzulassen.

(3) Auch kann nach näherer Anordnung der Landesregierung im Einzelfalle die unschädliche Beseitigung auf andere Weise zugelassen werden, jedoch nur mit der Maßgabe, daß die unschädliche Beseitigung polizeilich überwacht wird. Mit tierischen Schmarotzern durchsetzte Fleischteile sind jedoch stets nach Vorschrift der Abs. 1 und 2, trichinöses Fleisch in den Fällen des § 33 Nr. 15 und § 34 Nr. 4 nur nach Maßgabe des Abs. 1 unschädlich zu machen[1][2].

3. **Bedingt taugliches Fleisch.** Das bedingt taugliche Fleisch muß nach Anordnung der Polizeibehörde einem Verfahren unterworfen werden, durch das die in dem Fleische enthaltenen Krankheitskeime zerstört werden (§ 39 der Ausführ.-Best.).

§ 39 der Ausführungsbestimmungen: Die Behandlung des Fleisches behufs Brauchbarmachung zum Genusse für Menschen (§ 38) hat nach folgenden Vorschriften zu geschehen:

1. Das Ausschmelzen des Fettes ist nur dann als genügend anzusehen, wenn es entweder in offenen Kesseln vollkommen verflüssigt oder in Dampfapparaten vor dem Ablassen nachweislich auf mindestens 100° C erwärmt worden ist.
2. Das Kochen des mit tierischen Schmarotzern durchsetzten Fleisches in Wasser ist nur dann als genügend anzusehen, wenn es unter der Einwirkung der Hitze in den innersten Schichten grau (Rindfleisch) oder grauweiß (Schweinefleisch) verfärbt und wenn der von frischen Schnittflächen abfließende Saft eine rötliche Farbe nicht mehr besitzt. Trichinöses Fleisch von Schweinen (§ 37 unter III Nr. 5, § 38 Abs. 1 unter II a Nr. 2) ist in Stücken von nicht über 10 cm Dicke mindestens 2½ Stunden in kochendem Wasser zu halten. Das Fleisch von Tieren, welche mit pflanzlichen Schmarotzern (Infektionskeimen) behaftet sind, ist in Stücken von nicht über 15 cm Dicke mindestens 2½ Stunden in kochendem Wasser zu halten.
3. Das Dämpfen des Fleisches (in Dampfkochapparaten) ist als ausreichend nur dann anzusehen, wenn das Fleisch, auch in den innersten Schichten, nachweislich 10 Minuten lang einer Hitze von 80° C ausgesetzt gewesen ist oder wenn das in nicht über 15 cm dicke Stücke zerlegte Fleisch bei ½ Atmosphäre Ueberdruck mindestens 2 Stunden lang gedämpft und auch in den innersten Schichten grau (Rindfleisch) oder grauweiß (Schweinefleisch) verfärbt ist, und wenn der von frischen Schnittflächen abfließende Saft eine rötliche Farbe nicht mehr besitzt.

---

[1]) Ausnahmsweise kann die Polizeibehörde eine Verwendung von untauglichem, nicht mit tierischen Schmarotzern oder den Erregern anzeigepflichtiger Tierseuchen behaftetem Fleische zu anderen Zwecken (z. B. als **Tierfutter**, zur Herstellung von **Arzneipräparaten** oder zu **technischen Zwecken**, Herstellung von Schmierfetten, Seife, Lichten, Leim, Fleisch- und Knochenpulver) zulassen, wenn die Unbrauchbarmachung für den menschlichen Genuß sichergestellt ist (§ 9 des Reichsgesetzes). Näheres hierüber siehe S. 36 und Kap. X.

[2]) Der Fleischbeschauer ist nicht berechtigt, ohne die Ermächtigung der Polizeibehörde, einzelne Teile untauglichen Fleisches zu wissenschaftlichen Zwecken an sich zu nehmen und zu behalten (Entscheidung d. Sächs. Oberverwaltungsgerichts). Er macht sich dadurch einer aufsichtsbehördlich zu ahndenden Ordnungswidrigkeit schuldig.

4. Behufs Pökelung ist das Fleisch in Stücke von nicht über 2½ kg Schwere zu zerlegen. Diese Stücke sind in Kochsalz zu verpacken oder in eine Lake von mindestens 25 Gewichtsteilen Kochsalz auf 100 Gewichtsteile Wasser zu legen. Diese Pökelung hat mindestens drei Wochen zu dauern.

   Wenn Pökellake mittels Lakespritzen eingespritzt wird, genügt ein vierzehntägiges Aufbewahren des so behandelten Fleisches unter polizeilicher Kontrolle.

5. Das Gefrieren des Fleisches zum Zwecke der Abtötung der Rinderfinnen hat in Gefrierräumen zu erfolgen, welche eine einwandfreie Frischerhaltung des Fleisches ermöglichen und die Erreichung der notwendigen Gefriertemperatur in der Tiefe der Muskulatur von — 3° C für die Dauer von 24 Stunden gewährleisten (vgl. Anlage 3)[1]).

Die Polizeibehörde bestimmt weiter über die Art des Verkaufs des Fleisches. Nach § 11 des Fleischbeschaugesetzes darf der Vertrieb des zum Genusse für Menschen brauchbar gemachten Fleisches nur unter einer diese Beschaffenheit ausreichend kenntlich machenden Bezeichnung (sog. Deklarationszwang) und nach § 44a d. Ausführ.-Best. in Gemeinden, für die eine **Freibank** (S. 50) eingerichtet ist, auf dieser erfolgen[2]). Soweit Freibänke nicht eingerichtet sind, haben die Gemeinden für die polizeiliche Beaufsichtigung des Verkaufs von brauchbar gemachtem bedingt tauglichen sowie von minderwertigem Fleisch Sorge zu tragen.

Um betrügerischen Zwischenhandel zu verhüten, darf der Verkauf des Freibankfleisches nur zum Verbrauch im eigenen Haushalt des Erwerbers oder nach Maßgabe des § 11 Abs. 2 des Fleischbeschaugesetzes mit Genehmigung der Polizeibehörde an Anstaltsbetriebe erfolgen, in denen Personen verpflegt werden. Auf der Freibank ist die Abgabe und der Verkauf von Fleisch nur in Stücken bis zum Höchstgewicht von 3 kg zulässig. Die Gemeinde oder die Aufsichtsbehörde kann vorschreiben, daß an einen Käufer an ein und demselben Tage Freibankfleisch nur in einer bestimmten Höchstmenge verabfolgt werden darf. Fleischern, Fleischhändlern, Gast-, Schank- und Speisewirten ist der Vertrieb und die Verwendung solchen Fleisches verboten.

§ 11 des Fleischbeschaugesetzes: Bedingt taugliches, zum Genuß für Menschen brauchbar gemachtes Fleisch darf nur unter einer diese Beschaffenheit ausreichend kenntlich machenden Bezeichnung und nur auf Freibänken oder sonst unter Aufsicht der Polizeibehörde vertrieben werden.

---

[1]) Die Anl. 3 (s. Kap. X) enthält eine Anweisung für das **Einfrieren und Aufbewahren des Fleisches schwachfinniger Rinder.**

[2]) Der **Freibankzwang** schließt nicht aus, daß bedingt taugliches Fleisch nach der Brauchbarmachung und minderwertiges Fleisch im rohen Zustand dem Eigentümer zur Verwertung im eigenen Haushalt überlassen wird. Dies ist in einigen Ländern wie in Reuß, Sachsen-Gotha, Sachsen-Meiningen, Schwarzburg-Rudolstadt und Waldeck durch die Fleischbeschauvorschriften ausdrücklich bestimmt und trifft auch für Preußen und Sachsen zu.

Fleischern, Fleischhändlern, Gast-, Schank- und Speisewirten ist der Vertrieb und die Verwendung solchen Fleisches verboten. Anstalten und Einrichtungen, in denen Personen verpflegt werden, dürfen solches Fleisch nur mit Genehmigung der Polizeibehörde erwerben und verwenden.

§ 44a Ausführ.-Best.: (1) Gemeinden mit öffentlichem Schlachthaus haben für bedingt taugliches Fleisch, das zum Genuß für Menschen brauchbar gemacht ist, sowie für Fleisch, das zum Genuß für Menschen zwar tauglich, jedoch im Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt (minderwertig) ist, besondere Verkaufsstellen (Freibänke) einzurichten. Ausnahmen können für Gemeinden mit weniger als 5000 Einwohnern von der höheren Verwaltungsbehörde zugelassen werden.

(2) Im übrigen kann die Einrichtung von Freibänken durch die Gemeinde oder nach Anhörung der Gemeinde durch die höhere Verwaltungsbehörde angeordnet werden.

(3) Benachbarte Gemeinden können vereinbaren, daß Freibänke nur in einer dieser Gemeinden auch für die anderen eingerichtet werden. Auf Antrag einer Gemeinde kann dies die höhere Verwaltungsbehörde bestimmen.

(4) In Gemeinden, für die Freibänke eingerichtet sind, darf bedingt taugliches sowie minderwertiges Fleisch (vgl. Abs. 1) nur auf der Freibank feilgehalten und verkauft werden. Der Verkauf darf nur zum Verbrauch im eigenen Haushalt des Erwerbers oder nach Maßgabe des § 11 Abs. 2 des Gesetzes mit Genehmigung der Polizeibehörde an Anstaltsbetriebe erfolgen, in denen Personen verpflegt werden. Auf der Freibank ist die Abgabe und der Verkauf von Fleisch nur in Stücken bis zum Höchstgewicht von 3 kg zulässig. Die Gemeinde oder die Aufsichtsbehörde kann vorschreiben, daß an einen Käufer an ein und demselben Tage Freibankfleisch nur in einer bestimmten Höchstmenge verabfolgt werden darf.

(5) Die Gemeinden, in denen Freibänke eingerichtet sind, haben den Betrieb durch eine Freibankordnung zu regeln. Zur Deckung der Unkosten können Benutzungsgebühren erhoben werden.

(6) Soweit Freibänke nicht eingerichtet sind, haben die Gemeinden für die polizeiliche Beaufsichtigung des Verkaufs von bedingt tauglichem sowie von minderwertigem Fleisch Sorge zu tragen.

(7) Nicht beanstandetes Fleisch ist vom Verkauf auf der Freibank ausgeschlossen. Ausnahmen bedürfen der Genehmigung der Polizeibehörde.

(8) Bedingt taugliches sowie minderwertiges Fleisch darf von dem Ort, wo es beanstandet wurde, nur mit Genehmigung der Polizeibehörde nach Orten verbracht werden, wo es auf der Freibank oder sonst unter polizeilicher Aufsicht abgesetzt werden kann. Von der Genehmigung ist die Polizeibehörde, gegebenenfalls auch die Freibankverwaltung des Bestimmungsortes zu benachrichtigen.

(9) Die Zulassung von auswärts beanstandetem Fleisch zur Freibank darf nur im Einzelfall verweigert werden, wenn das Fleisch nicht abgesetzt werden kann.

(10) Das Herstellen, Vorrätighalten, Feilhalten und Verkaufen von Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetem Hackfleisch in Freibänken oder freibankähnlichen Einrichtungen ist verboten (vgl. § 2 Abs. 2 der Hackfleischverordnung vom 24. Juli 1936 — Reichsgesetzbl. I S. 570).

(11) Die vorstehenden Bestimmungen finden auf Gutsbezirke entsprechende Anwendung.

4. **Minderwertiges Fleisch.** Für den Vertrieb des minderwertigen Fleisches gelten die Vorschriften für das brauchbar gemachte bedingt taugliche Fleisch entsprechend. Es ist als solches zu kennzeichnen (§ 40 der Ausführ.-Best.) und braucht im übrigen vor dem Verkaufe nicht besonders behandelt zu werden, sondern ist im rohen Zustande zu verkaufen. Denn im minderwertigen Fleische sind keine übertragbaren Krankheitskeime enthalten, die vor dem Verkauf zerstört werden müßten.

Die **Ueberwachung der unschädlichen Beseitigung einzelner Teile und auch ganzer Tierkörper** kann den Fleischbeschauern durch besondere Bestimmung übertragen werden. Derartige Bestimmungen sind in Preußen (§ 67 der preuß. Ausführ.-Best.) und im Lande Sachsen (§ 13 Abs. 1 der sächs. Ausführ.-Verordn.) erlassen. Ein preuß. Min.-Erlaß vom 17. August 1907 besagt: Den Beschauern können allgemein **polizeiliche Befugnisse** übertragen werden, sofern es sich um die unschädliche Beseitigung einzelner Organe oder geringwertiger Fleischteile handelt und der Besitzer mit dieser Beseitigung einverstanden ist. In Württemberg ist der Beschauer Hilfsbeamter der Polizeibehörde; hier fällt eine Verfügung der Polizeibehörde über die weitere Behandlung untauglichen Fleisches fort, wenn der Besitzer mit der unschädlichen Beseitigung des Fleisches einverstanden ist und diese durch den Beschauer ausgeführt wird. Im Lande Sachsen sind die Beschauer polizeiliche Aufsichtsorgane der Schlachtvieh- und Fleischbeschau, auch wenn sie nicht Beamte sind (§ 4 Abs. 6 d. sächs. Ausführ.-Verordn.).

Im Lande Sachsen sind die Fleischbeschauer auch mit der **Aufsicht über den Verkauf bedingt tauglichen und minderwertigen Fleisches betraut** (§ 12 Abs. 1 der sächs. Ausführ.-Verordn.). Auch in Württemberg ist diese Aufsicht durch die Fleischbeschauer angeordnet (§§ 68 und 71 der württ. Vollzugs-Vorschr.). In Mecklenburg ist den Beschauern die Beachtung und Ueberwachung der Vorschriften über den Vertrieb von Freibankfleisch eindringlich zur Pflicht gemacht worden (Min.-Erlaß v. 20. Oktober 1934).

Nimmt der Fleischbeschauer bei der Beaufsichtigung des Freibankverkaufs an dem überwiesenen Fleische Veränderungen wahr, die das Fleisch als untauglich erscheinen lassen, so hat er das Fleisch vorläufig zu beschlagnahmen und der Ortspolizeibehörde zur Herbeiführung einer Entscheidung durch den zuständigen Tierarzt sofort Anzeige zu erstatten. Nach der Verordnung des Reichsstatthalters in Sachsen hat sich der Beschauer vor Beginn des Verkaufs und weiterhin an jedem folgenden Verkaufstag davon zu überzeugen, daß an dem Fleisch keine Veränderungen wahrzunehmen sind, die es als untauglich zum Genuß für Menschen erscheinen lassen. Dabei sei es nicht erforderlich, daß der Beschauer ununterbrochen vom Beginn bis zum Ende des Verkaufs anwesend ist. Die Gebühr für die gesundheitliche Ueberwachung des Freibankverkaufs beträgt in Sachsen je Schlachttier und Verkaufstag 1 RM. für den Fleischbeschauer.

Verwendung von Freibankfleisch als Tierfutter. Nach § 35 b d. preuß. Ausführ.-Best. darf Freibankfleisch, das keinen Absatz gefunden hat oder für den Verkauf ungeeignet geworden ist, mit Genehmigung der für den Abgabeort zuständigen Polizeibehörde als Futter für Tiere (z. B. in Pelztierfarmen) an zuverlässige Personen abgegeben werden. Die Menge des abzugebenden Fleisches ist nach der Größe des Tierbestandes zu bemessen, für den das Fleisch bestimmt ist. Das Fleisch muß vor Entfernung aus der Freibank oder dem sonstigen Orte seiner Lagerung durch Einspritzung auffälliger, von der Fleischfarbe abweichender Farbstoffe vollständig gefärbt, ferner mit tiefen

Einschnitten versehen und auf der Oberfläche sowie auf den Schnittflächen möglichst dicht mit dem dreieckigen Stempel für untaugliches Fleisch gestempelt werden. Es muß ferner in verschließbaren Behältern verpackt werden. Die Polizeibehörde des Abgabeortes hat von der Abgabe des Fleisches der Polizeibehörde des Verwendungsortes jeweils Kenntnis zu geben und die weiteren Vorkehrungen gegen die widerrechtliche Fortnahme des Fleisches zu treffen. Bei der Fleischverwendungsstelle ist ein Kontrollbuch mit bestimmtem Vordruck zu führen, das der Ortspolizeibehörde oder dem beamteten Tierarzt auf Wunsch zur Einsichtnahme vorzulegen ist. Am Verwendungsort ist das Fleisch in Behältern unter Verschluß zu halten.

Freibankfleisch, das als Futter für Tiere keine Verwendung gefunden hat, ist der Ortspolizeibehörde zwecks Ueberwachung der unschädlichen Beseitigung anzumelden.

Dasselbe gilt im Lande Sachsen (§ 12a d. sächs. Ausführ.-Verordn.).

Verwendung von Fleischbeschaukonfiskaten als Fischfutter. Auf Vorstellung des Reichsverbandes Deutscher Fischzüchter wegen Abgabe von untauglichem sowie von minderwertigem oder bedingt tauglichem Fleisch (sog. Freibankfleisch) an Forellenzüchter für Futterzwecke hat sich der Reichs- und Preußische Minister des Innern durch Runderlaß v. 18. Juli 1936 bis auf weiteres damit einverstanden erklärt, daß die Polizeibehörden (in Preußen die Ortspol.-Behörden, in den übrigen Ländern die von diesen bestimmten Pol.-Behörden) die Verfütterung von Fleischbeschaukonfiskaten aus Schlachthöfen unter bestimmt bezeichneten Sicherungsmaßnahmen in widerruflicher Weise genehmigen.

Die Genehmigung darf nur besonders zuverlässigen Fischzuchtbetrieben erteilt werden. Der für den Betrieb zuständige Fischereisachverständige bei der Landesbauernschaft ist vorher zu hören.

Die sächlichen Kosten der Behandlung beanstandeten Fleisches fallen der Polizeibehörde gegenüber dem Besitzer zur Last (§ 15 Abs. 2 d. preuß. Ausführ.-Ges.). In Sachsen sind beim Verkauf von Freibankfleisch im Gehöfte des Tierbesitzers (beim Fehlen einer Freibank in der Gemeinde) dem Tierbesitzer im Höchstfall bei Verpfundung eines Rindes 2, bei Verpfundung eines Schweines oder Kalbes 1 RM. zu vergüten.

10. Beschwerden gegen Entscheidungen der Beschauer und der Polizeibehörden (Rechtsmittel, Berufungsverfahren).

Gegen die Entscheidungen der Beschauer und der Polizeibehörden kann von den Besitzern Beschwerde eingelegt werden. Richtet sich die Beschwerde gegen einen Fleischbeschauer, so muß das Gutachten eines Tierarztes eingeholt werden (§ 47 der Ausführ.-Best.), und zwar, wie in Preußen ausdrücklich vorgeschrieben ist (§ 71 der preuß. Ausführ.-Best.), des Fleischbeschautierarztes des Beschaubezirks. Der Einspruch muß binnen einer bestimmten Frist erhoben werden.

Die **Einspruchsfristen** sind in den verschiedenen Ländern verschieden festgesetzt worden, und zwar in Preußen, Württemberg, Lippe-Detmold, Sachsen-Weimar und Hamburg auf 1 Tag, in Lübeck auf 2 Tage, in Reuß, Sachsen-Gotha, Sachsen-Meiningen, Schwarzburg-Sondershausen auf 3 Tage, im Lande Sachsen, in

Sachsen-Altenburg (ausgenommen den Schlachthof zu Altenburg), Schwarzburg-Rudolstadt auf 2 Stunden, in Mecklenburg auf 6 Stunden. Die Frist berechnet sich entweder von der ersten Beschau (Land Sachsen) oder von dem Zeitpunkt an, an dem die Entscheidung dem Besitzer eröffnet wurde (Preußen und andere Länder). In Preußen ist auch bestimmt, daß sich der Beginn der Frist nach den Vorschriften des Bürgerlichen Gesetzbuches berechnet (vgl. S. 128 unter 2). In Mecklenburg ist die Beschwerde binnen 6 Stunden nach Mitteilung des Ergebnisses durch den Beschauer oder binnen 24 Stunden nach erfolgter ortspolizeilicher Verfügung zu erheben.

Was die **Behörde** anbetrifft, **bei der die Beschwerde anzubringen ist**, so bestimmt hierüber § 68 der preuß. Ausführ.-Best., daß gegen die Entscheidungen des Beschauers, auf Grund deren ein Eingreifen der Polizeibehörde nicht erforderlich ist (Versagung der Schlachterlaubnis und Anordnung besonderer Vorsichtsmaßregeln bei der Schlachtung), die Beschwerde an die Ortspolizeibehörde stattfindet. Gegen die sonstigen Entscheidungen des Beschauers erfolgt die Beschwerde bei der nächst höheren Behörde. Im Lande Sachsen ist der Einspruch gegen die Beurteilung des Fleisches bei der Ortspolizeibehörde anzubringen.

Die Beschwerden haben aufschiebende Wirkung.

Es empfiehlt sich bis zur Entscheidung über die Beschwerde die Aufbewahrung des Fleisches unter amtlichem Verschluß, wie sie beispielsweise in Hessen ausdrücklich vorgeschrieben ist.

11. Buchführung und Berichterstattung.

a) Tagebuchführung.

Der Fleischbeschauer ist verpflichtet, über die von ihm ausgeübte Schlachtvieh- und Fleischbeschau ein **Tagebuch** nach nachfolgendem Muster[1]) zu führen. In das Tagebuch sind sämtliche zur Beschau angemeldeten Tiere, die Ergebnisse der Beschau und die hierauf getroffenen Anordnungen[2]) einzutragen. An Orten, an denen mehrere Beschauer angestellt sind (z. B. in Schlachthofgemeinden), können nach Anordnung der Landesregierungen die Tagebücher gemeinsam geführt werden, jedoch sind von Fleischbeschautierärzten und von Fleischbeschauern gesonderte Tagebücher zu führen § 48 Abs. 4 d. Ausführ.-Best.). Die Tagebücher sind jedes Jahr neu anzulegen

[1]) Ein Beschauer, der in seinem Fleischbeschaubezirk auch die **Trichinenschau** ausübt, kann für die Fleischbeschau und Trichinenschau ein Tagebuch führen; in diesem Falle muß in dem Beschautagebuch hinter der Spalte „Ergebnis der Untersuchung nach dem Schlachten“ eine weitere Spalte „Ergebnis der Trichinenschau“ eingefügt sein (§ 55 d. Ausführ.-Best.).

[2]) Bei denjenigen Teilen, die nach § 36 der Ausführ.-Best. (S. 36) zu beanstanden und unschädlich zu beseitigen sind, bedarf es keines Eintrags in das Tagebuch, es sei denn, daß die Teile, z. B. die Gebärmutter, krankhafte Veränderungen aufweisen.

(preuß. Min.-Verf.) und drei Jahre lang nach der letzten Eintragung aufzubewahren[1]).

Für das Tagebuch für die Fleischbeschau ist das auf S. 55—57, für das Trichinenschautagebuch das auf S. 58 abgedruckte Muster vorgeschrieben worden.

Der Beschauer hat die Anträge zur Beschau und ihre Ergebnisse binnen einer Frist von 24 Stunden in dem Tagebuche zu vermerken (§ 4 d. Ausführungs-Best.). Die Eintragungen hat der Beschauer selbst vorzunehmen und nicht etwa durch einen anderen ausführen zu lassen. Die Spalten sind für jede Seite und zur Erleichterung der Statistik monatlich aufzurechnen. Zur Erleichterung sollen die **Beihefte** zur Fleischbeschaustatistik dienen, die seit Neuaufstellung des auf S. 64—65 abgedruckten Berichtsformblatts (Verordnung des Reichsministers des Innern über Fleischbeschau- und Schlachtungsstatistik vom 25. 1. 1928) den Fleischbeschauern überwiesen werden (vgl. S. 66)[2]). Edelmann empfahl mit Recht, die Eintragungen möglichst sofort im Anschluß an die Beschau zu machen, weil dann dem Beschauer noch alles frisch im Gedächtnis ist, ferner recht leserlich zu schreiben, in jede Querspalte stets nur ein Tier einzutragen, damit die Aufrechnung leicht ist, und endlich die Tagebücher, die nicht Eigentum des Beschauers sind, sondern zu seiner Dienststelle gehören[3]), mit den Vordrucken für Bescheinigungen unter Verschluß aufzubewahren.

Die Eintragung in das Tagebuch ist der Regel nach die einzige schriftliche Beurkundung einer ausgeführten Untersuchung. Eine **besondere Bescheinigung über die erfolgte Untersuchung** hat der Beschauer nur auf

---

[1]) Dies gilt auch für die Trichinenschautagebücher (§ 55 Abs. 1 d. Ausführ.-Best.). Wegen Ablieferung der abgeschlossenen Tagebücher vgl. S. 74.

[2]) In Preußen haben die Beschauer seit der Verstaatlichung der Fleischbeschau für ihre gebührenpflichtigen Amtsgeschäfte auch ein **Blockheft** zu führen, in das jede gebührenpflichtige Verrichtung einzutragen ist. Im Durchschreibeverfahren werden ein Beleg der erhobenen Gebühren für das Blockheft, eine Quittung für den Tierbesitzer und eine zweite Fertigung für die monatliche Abrechnung mit der Abrechnungsstelle (s. Kap. XI) hergestellt. Die verwendeten Blockhefte sind nach Verbrauch von den Beschauern 3 Jahre, vom Zeitpunkt der letzten Eintragung an gerechnet, aufzubewahren und können alsdann vernichtet werden. Im Nichtbezahlungsfall ist die Quittung mit Anschreiben sofort der Abrechnungsstelle zu übersenden, die die Beitreibung besorgt. Auf Grund des Tagebuchs und der Gebührennachweise haben die Beschauer den Abrechnungsstellen für den abgelaufenen Monat bis zum 5. des folgenden Monats eine Abrechnung durch die Hand des zuständigen Veterinärrats pünktlich einzureichen, und zwar für jeden Abrechnungsbezirk gesondert (Min.-Erl. v. 9. Juni 1933).

[3]) Im Lande Sachsen ist ausdrücklich bestimmt, daß das Tagebuch bei Einstellung der Tätigkeit eines Fleischbeschauers an die Polizeibehörde abzugeben ist.

(Muster eines ausgefüllten Vordrucks für einen nichttierärztlichen Beschauer.)

Land: *Anhalt.*

Provinz: —

Kreis: *Cöthen.* Jahr 1923.

Schaubezirk: *Klein-Paschleben. I.*

Tagebuch

für

Beschauer.

Geführt von

Max Schultze zu Klein-Paschleben.

(Name des Beschauers.)

Angefangen am *1. Januar* 1923.

Geschlossen am ....

Laufende Nummer	Bezeichnung des Schlachttieres nach Art und Geschlecht[1] (Bei Beanstandung Angabe weiterer Erkennungsmerkmale)	Name und Wohnort des Besitzers	Zeit der			Ergebnis der Untersuchung vor dem Schlachten (ob a) dem tierärztlichen Beschauer überwiesen[2]; b) Schlachtung gestattet; c) Schlachtung verboten)
			Anmeldung	Untersuchung vor dem Schlachten	Untersuchung nach dem Schlachten	
			Tag	Tag	Tag	
1	2	3	4	5	6	7
1.	*Kuh*	*J. Franke, Kl.-Paschleben*	*2. 1.*	*2. 1.*	*3. 1.*	*Schlachtung gestattet*
2.	*Schwein (männlich, kastriert, schwarz gefleckt)*	*K. Schlüter, Kl.-Paschleben*	*2. 1.*	*2. 1.*	*3. 1.*	*Desgl.*
3.	*Kalb (weiblich)*	*F. Huber, Kl.-Paschleben*	*4. 1.*	*4. 1.*	*4. 1.*	*Desgl.*
4.	*Kuh (schwarz mit kleinem Stern, 8 Jahre alt, Hornbrand 19)*	*E. Schreiber, Kl.-Paschleben*	*4. 1.*	*4. 1.*	—	*Dem Tierarzt Lehmann in Frentz überwiesen*
5.	*Ochse (rot, 6 Jahre alt, rechte Hüfte Schnittzeichen II)*	*J. Lutz, Burgwedel*	*7. 1.*	—	*7. 1.*	—
6.	*6 Schafe (2 weibliche, 4 Hammel)*	*M. Müller, Kl.-Paschleben*	*7. 1.*	*7. 1.*	*7. 1.*	*Schlachtung gestattet*
7.	*Kuh (rotbunt, 4 Jahre alt)*	*J. Lezius, Gr.-Paschleben*	*12. 1.*	*12. 1.*	*12. 1.*	*Desgl.*
8.	*Ochse (weiß mit schwarzen Flecken am Halse)*	*H. Müller, Burgwedel*	*13. 1.*	*13. 1.*	—	*Schlachtung verboten*
9.	*Jungrind (männlich, kastriert)*	*M. Franz, Gr.-Paschleben*	*13. 1.*	—	—	—
10.	*Schwein (Eber)*	*G. Trautmann, Burgwedel*	*14. 1.*	*14. 1.*	—	*Schlachtung gestattet*
11.	*Jungrind (männlich, kastriert, 2 Jahre alt, rotbunt, Ohrmarke S. V.)*	*K. Schlüter, Kl.-Paschleben*	*15. 1.*	—	*16. 1.*	—
12.	*Kuh*	*Derselbe*	*16. 1.*	*17. 1.*	*17. 1.*	*Schlachtung gestattet*
13.	*Kuh (schwarz, kleiner Stern, etwa 10 Jahre alt)*	*J. Heise, Burgwedel*	*17. 1.*	*18. 1.*	*18. 1.*	*Desgl.*

Bemerkungen: [1]) Für diesen Eintrag sind die Bezeichnungen Bulle, Ochse, Kuh, Jungrind, Kalb, Schwein, Schaf, Ziege, Hund anzuwenden. Die Bezeichnung „Jungrind“ gilt für Tiere beiderlei Geschlechts (s. Kap. VI unter „Erkennungsmerkmale der Schlachttiere“). Bei Schweinen und Kleinvieh kann, sofern eine Beanstandung nicht vorliegt, die Angabe des Geschlechts unterbleiben.

[2]) Es sind der Name und Wohnort desjenigen Tierarztes einzutragen, an den die weitere Beschau überwiesen worden ist.

Untersuchung vor der Schlachtung ist unterblieben wegen (Angabe des Grundes: Notschlachtung, Tod infolge von Verunglückung, Blitzschlag, Erschießen in Notfällen usw.)	Ergebnis der Untersuchung nach dem Schlachten (ob a) dem tierärztlichen Beschauer überwiesen[2]); b) tauglich ohne Einschränkung; c) tauglich, aber im Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt [minderwertig]; d) ganz oder teilweise beanstandet [untauglich oder bedingt tauglich])	Grund der Beanstandung[1]) oder Minderwertigkeitserklärung (Spalte 9 unter d)	Weit. Behandl. d. beanstandeten Fleisches (ob a) vernichtet; b) nach § 45 Abs. 1 od. 3 der Ausführ.-Best. verwertet; c) gekocht, gedämpft oder (Fett) ausgeschmolzen. d) gepökelt; e) in einem Gefrierraum aufbewahrt — § 39 Nr. 5 der Ausführ.-Bestimm. —)	Bemerkungen (z. B. zurückgezogen, Beschwerde erhoben, Entscheidung auf die Beschwerde und dergleichen)
8	9	10	11	12
—	*Tauglich o. Einschränkung*	—	—	
—	*Dem Tierarzt Lehmann in Frentz überwiesen*	*Trichinenverdacht*	—	
—	*Tauglich o. Einschränkung*	—	—	
—	—	*Euterentzündung mit Störung des Allgemeinbefind.*	—	
Notschlachtung	*Dem Tierarzt Lehmann in Frentz überwiesen*	*Rauschbrand-verdacht*	—	*Anzeige bei der Polizei*
—	*5 Schafe taugl. o. Einschr. 1 Schaf (w. m. schw. Kopfe) teilw. als untaugl. beanst.*	*Leberegel*	*Leber vernichtet*	
—	*Lunge, Leber als untauglich beanstandet*	*Tuberkulose*	*Lunge, Leber (etwa 8 kg) vernichtet*	*Beschw. erh. Entsch. d. Tierarzt Lehmann in Frentz bestätigt*
—	—	*Milzbrand*	—	*Anzeige bei der Polizei*
—	—	—	—	*Anmeldung zurückgezogen*
—	—	—	—	*Fleischb. vorgen. durch d. Stellvertr. Mann i. Schierstädt*
—	*Dem Tierarzt Lehmann in Frentz überwiesen*	*Tuberkulose und Gelbsucht*	—	*Schlachtviehb. vorgen. v. d. Vertr. Kunz in Gentz*
—	*Tauglich o. Einschränkung*	—	—	
—	*Ganz beanstandet*	*Tuberkulose mit vollständiger Abmagerung*	*Vernichtet*	*Der Besitzer erkl. sich mit d. Beanstd. einverstanden*

[1]) Unter den Beanstandungsgründen sind auch diejenigen aufzuführen, die Anlaß zur Ueberweisung der Beschau an den Tierarzt gewesen sind.
Jeder Beschauer hat sich auf den Eintrag der Ergebnisse der von ihm selbst vorgenommenen Untersuchungen zu beschränken. Findet die Ueberweisung der Beschau seitens eines Fleischbeschauers an einen Tierarzt statt, so hat ersterer in Spalte 7 oder 9 lediglich die Tatsache der Ueberweisung und in Spalte 10 den Grund hierfür einzutragen.

ausdrückliches Verlangen des Besitzers oder seines Stellvertreters auszustellen[1]), und zwar nach dem auf S. 60 abgedruckten Muster.

Tagebuch für Trichinenschauer.

Staat: .... Jahr: ....
Provinz: .... Geführt von
Kreis: .... zu ....
Schaubezirk: .... (Name und Wohnort des Trichinenschauers)
Angefangen am .... 19.....
Geschlossen am .... 19.....

Lfde. Nr.	Bezeichnung des Gegenstands der Untersuchung (Schwein, Wildschwein usw., Schinken, Fleisch-, Speckstück usw.)	Name und Wohnort des Besitzers	Zeit der Anmeldung		Zeit der Untersuchung		Ergebnis d. Untersuchung (trichinenfrei oder dem tierärztlich. Beschauer wegen Trichinenverdachts überwiesen)	Bemerkungen (Trichinenverdacht bestätigt oder nicht bestätigt. Finnenverdacht dem tierärztlichen Beschauer mitgeteilt usw.)
			Tag	Std.	Tag	Std.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Sämtliche Eintragungen und Bescheinigungen sind vom Beschauer mit größter Sorgfalt und nach bestem Wissen und Gewissen vorzunehmen; denn vorsätzlich falsche Eintragungen und Bescheinigungen sowie die Unterlassung von Eintragungen sind Urkundenfälschungen, die nach dem Gesetze streng bestraft werden[2]). Ueberhaupt muß sich der Beschauer bei jeder Amtshandlung der höchsten Gewissenhaftigkeit befleißigen,

---

[1]) Im Lande Sachsen ist auf der Bescheinigung über die Untersuchung **(Befundschein)** bei Schweinen und Hunden gleichzeitig das Ergebnis der Trichinenschau mit zu vermerken oder eine besondere Trichinenschau-Bescheinigung auszustellen. Der Besitzer eines Schlachtstückes hat die Bescheinigung mindestens drei Monate lang aufzubewahren und den Aufsichtsbeamten auf Verlangen vorzuzeigen. Die Vordrucke für die Bescheinigungen sind von den Beschaubezirken zu beschaffen (§ 18 der sächs. Ausführ.-Verordn.). In Preußen dürfen für die Ausstellung einer besonderen Bescheinigung Gebühren nicht erhoben werden (Min.-Erl. v. 7. Oktober 1927). Im Lande Sachsen ist hierfür eine Gebühr von 0,75 RM. fällig (§ 4 der sächs. Gebührenordnung).

[2]) Das Reichsgericht hat in einem Urteil (3 D 412/36) entschieden, daß auch die Nichteintragung einer vorgenommenen Beschau in das Tagebuch als **Urkundenfälschung** zu bestrafen ist. Das Tagebuch solle ein erschöpfendes Bild über alle in einem bestimmten Zeitraum vorgenommenen Handlungen der Fleischbeschau geben, und zwar in zeitlicher Ordnung. „Trägt ein Fleischbeschauer absichtlich einzelne Fälle der Beschau nicht in das Tagebuch ein, so handelt er einer Rechtspflicht zuwider und bewirkt durch diese Unterlassung, daß das Register eine falsche, d. h. inhaltlich unrichtige Tatsache von rechtlicher Erheblichkeit bezeugt, nämlich, daß es die bis zu diesem Zeitpunkt vorgenommenen Fälle der Fleischbeschau falsch angibt. Der Fleischbeschauer macht sich mit dieser vom Rechte mißbilligten Unterlassung, die rechtlich einem durch äußerliches Handeln

da er sich bei Fahrlässigkeit, ganz besonders aber bei wissentlicher Zuwiderhandlung gegen die geltenden Vorschriften der Gefahr strenger Bestrafung aussetzt[1]).

Gerichtliche Bestrafungen von Fleischbeschauern wegen Pflichtverletzung. Drei Fleischbeschauer, D., B. und G., sind wegen vorsätzlich falscher Beurkundungen über eine vorgenommene Beschau mit 1 und 2 Monaten Gefängnis bestraft worden. Der Fleischbeschauer D. aus W. hatte ein Schwein als auf Trichinen untersucht gebucht, ohne überhaupt Proben entnommen zu haben, B. aus G. hatte in sein Beschaubuch eine Schlachtviehbeschau eingetragen, die er nicht ausgeführt hatte, und von G. zu W. war die Vornahme einer Schlachtviehbeschau auf einem Beschauzettel bescheinigt worden, obwohl er lediglich das Fleisch des geschlachteten Tieres gesehen hatte. Wegen fahrlässiger Ausübung der Beschau ist der Fleischbeschauer Sch. zu H. zu 6½ Monaten Gefängnis verurteilt worden; er hatte ein erkranktes Tier als tauglich abgestempelt, ohne es genau untersucht zu haben. Der Trichinenschauer L. in W. wurde wegen Amtsanmaßung in Tateinheit mit schwerer Urkundenfälschung und Unterschlagung zu 6 Monaten und 1 Woche Gefängnis verurteilt, weil er in W unbefugt die Fleischbeschau vornahm, die daselbst dem Tierarzt vorbehalten ist, und das von ihm widerrechtlich beschaute Fleisch mit einem Stempel abstempelte, der dem Fleischbeschauamt abhanden gekommen war. Mit dem Trichinenschauer stand der Hausschlächter B. wegen Beihilfe unter Anklage; er ist wegen Urkundenfälschung mit 4 Monaten Gefängnis bestraft worden. Von der Großen Strafkammer in Fulda ist der Fleischbeschauer V. in H. bei H., der das Fleisch eines schwerkranken und deshalb notgeschlachteten Bullen trotz offenbarer Unzuständigkeit in den Verkehr gegeben hatte, zusammen mit dem mitschuldigen Bürgermeister W. in H. wegen Vergehens gegen das Fleischbeschaugesetz und fahrlässiger Tötung zu 2 Monaten Gefängnis verurteilt worden. Nach dem Genuß des Fleisches sind zahlreiche Personen erkrankt und eine gestorben. Die Strafkammer St. verurteilte einen Fleischbeschauer wegen Beihilfe zu einer Schlachtsteuerhinterziehung zu der gesetzlichen Mindeststrafe für die Fälschung einer öffentlichen Urkunde, nämlich 1 Jahr Zuchthaus. Er hatte — ohne persönlichen Vorteil — das Lebendgewicht der von den Metzgern gekauften Schweine ohne Wägung, „gefühlsmäßig“, fast um die Hälfte zu niedrig geschätzt und entsprechende Bescheinigungen ausgestellt. Die Metzger hatten durch dieses gewissenlose Schätzen den Vorteil einer geringeren Schlachtsteuerbezahlung. — Das Württembergische Innenministerium hat in einem Erlaß v. 1. 11. 1931 auf die schwere Straffälligkeit des beobachteten Verfahrens hingewiesen, ein Schwein mit dem Trichinenstempel zu versehen, ehe

begangenen falschen Eintrag gleichsteht, der vollendeten Straftat der Falschbeurkundung im Amte nach § 348 Abs. 1 Strafgesetzbuchs schuldig.“ In dem zur Entscheidung stehenden Falle seien die Voraussetzungen des eine Mindeststrafe von einem Jahr Zuchthaus vorsehenden § 349 Strafgesetzbuchs — so heißt es am Schluß der Entscheidungsgründe — dargetan.

[1]) Da die Tagebücher amtliche Urkunden sind, ist der Fleischbeschauer zur Geheimhaltung des Inhalts verpflichtet. Das Recht zur **Einsichtnahme in die Tagebücher** haben nach den geltenden Bestimmungen nur die zuständigen Behörden, die revidierenden Amtstierärzte und die Gerichte, andere Stellen nicht. Auch **Auskünfte**, z. B. über die Schlachtungsziffern in einem bestimmten Zeitraum, an den Schlachtviehverwertungsverband oder an die Fleischerinnung dürfen nur erteilt werden, soweit es die zuständige Behörde ausdrücklich anordnet.

die mikroskopische Untersuchung der Fleischproben vorgenommen ist. Das Verfahren sei eine Falschbeurkundung und habe außer schwerer Bestrafung die Dienstentlassung zur Folge.

Wegen aufsichtsbehördlicher (disziplinarischer) Bestrafung s. S. 68 und 71.

Muster einer besonderen Bescheinigung.

Herr .... in ....

schlachtete heute ein[1]) ....

Die Beschau im lebenden Zustand ist am .... Uhr ....

vorgenommen und ergab, daß das Tier ....

.... war.

[2]) ....

....

Die Beschau im geschlachteten Zustand ist am ....

Uhr .... vorgenommen und ergab, daß das Fleisch des Tieres als ....

.... zu erachten war.

Zu beanstanden war: ....

....

Bemerkungen[3]): ....

....

Nummer des Tagebuchs: ....

.............................., den .... 19.....

....

Beschauer. Schauamt[4]).

[1]) Bezeichnung des Schlachttieres nach Art und Geschlecht. [2]) Ist die Schlachtvieh- und Fleischbeschau von zwei verschiedenen Beschauern ausgeführt, so hat an dieser Stelle derjenige Beschauer, der das Tier in lebendem Zustand untersucht hat, Ort und Zeit der Untersuchung sowie seinen Namen mit Amtsbezeichnung und die Nummer seines Tagebuches einzutragen. [3]) Bei Notschlachtungen ist ein besonderer Vermerk einzutragen. [4]) Nicht Zutreffendes ist durchzustreichen.

b) Schlachtungs- sowie Schlachtvieh- und Fleischbeschaustatistik.

Die Tagebücher dienen zur Kontrolle der Tätigkeit der Beschauer und dort, wo die Gebühren oder ein Teil derselben an bestimmte Abrechnungsstellen abzuführen sind, zur Kontrolle der Gebührennachweise (S. 61, 69). Seitdem den Beschauern die Veranlagung der Schlachttiere zur Schlachtsteuer als Dienstobliegenheit übertragen ist (S. 19), sind die Tagebücher auch die Unterlage zur Prüfung, ob die Veranlagung ordnungsmäßig durchgeführt wurde[1]).

[1]) Die **Vollständigkeit der Tagebuchführung** ist durch die Ortspolizeibehörden in geeigneter Weise zu **kontrollieren** (preuß. Ministerialverfügung vom

Außerdem sind die Tagebücher die Grundlage für zahlenmäßige (statistische) Erhebungen über die Schlachtungen und die Beanstandungen in den verschiedenen Bezirken. Der Beschauer hat zwei Arten **statistischer Zusammenstellungen** zu machen, nämlich eine Schlachtungsstatistik sowie eine Schlachtvieh- und Fleischbeschaustatistik.

Postkartenvordruck zur monatlichen Meldung der beschaupflichtig vorgenommenen Schlachtungen.

Schlachtvieh- und Fleischbeschau für Monat .... 193.....

Land: .... Kreis: .... Beschaubezirk: ....

Zahl der Tiere*), an denen die Schlachtvieh- und Fleischbeschau vorgenommen wurde.

Pferde und andere Einhufer	Ochsen	Bullen	Kühe	Jungrinder über	Kälber bis	Schweine	Schafe	Ziegen	Hunde
				3 Monate alt					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
....	....	....	....	....	....	....	....	....	....

Auf Grund des Tagebuchs ausgefüllt. Absender: ....

Wohnort: ....

*) Aus den Tagebüchern der nichttierärztlichen Beschauer sind diejenigen Schlachtungen hier nicht zu berücksichtigen, bei denen die Beschau wegen sachlicher Unzuständigkeit dem tierärztlichen Beschauer überwiesen ist.
Einzureichen spätestens am 3. Tage des auf den Berichtsmonat folgenden Monats.

Achtung: Handschriftlich dürfen bei einer Drucksache nur 5 Worte eingesetzt werden; Ziffern, Absender und gestempelte Worte rechnen nicht als handschriftliche Eintragungen.

1. Die **Schlachtungsstatistik** ist für jeden einzelnen Monat anzufertigen und bis spätestens zum dritten Tag des darauffolgenden Monats an den zuständigen beamteten Tierarzt (Veterinärrat) einzureichen. Für die monatliche Schlachtungsstatistik ist vorstehender Postkartenvordruck zu benutzen. Die Berichtskarte ist so gefaßt, daß sie als Drucksache zur Post gegeben werden kann. Die Postkarten sind mit Dienstmarken freizumachen (preuß. Minist.-Erl. v. 24. Januar 1935).

---

25. Januar 1904). Außerdem ist die Tagebuchführung von den staatlichen Veterinärräten bei Ausübung ihrer Dienstaufsicht über die Beschauer auf richtige Führung überhaupt und im besonderen namentlich darauf zu prüfen, ob die nötigen Eintragungen in die **Gebührennachweise** gemacht sind und die hier aufgeführten Beschaufälle mit den Eintragungen in den Tagebüchern übereinstimmen (§ 76 d. preuß. Ausführ.-Best.), ferner ob die **Veranlagung zur Schlachtsteuer** den geltenden Vorschriften entspricht.

Postkartenvordruck für die Trichinenschaustatistik.

Trichinenschau (einschließlich der Finnenschau) der Schweine für das Vierteljahr vom .... bis ....

Staat: .... Kreis: .... Beschaubezirk: ....

Monate	Zahl der auf Trichinen (und Finnen) untersuchten Schweine	davon waren		Bemerkungen
		trichinös	finnig	
1	2	3	4	5
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....

Auf Grund des Tagebuchs ausgefüllt von: ....

Wohnort: ....

Einzureichen spätestens am 3. Tage des auf jedes Kalendervierteljahr folgenden Monats.

In einigen Ländern, wie Preußen, haben die Trichinenschauer und die Fleischbeschauer, die zugleich Trichinenschauer sind, über die in jedem Kalendervierteljahr der **Trichinenschau (einschl. der Finnenschau)** unterworfenen Schweine regelmäßige Nachweise unter Benutzung vorstehenden Postkartenvordrucks anzufertigen **(Trichinenschaustatistik)** und dem zuständigen beamteten Tierarzt spätestens am achten Tage des auf jedes Kalendervierteljahr folgenden Monats einzureichen.

Die Vordrucke für die Schlachtungsstatistik werden den Fleischbeschauern unentgeltlich geliefert. Tiere, bei denen die Schlachtung unterblieb, obwohl die Schlachtviehbeschau bereits stattgefunden hatte, sind nicht aufzuführen. Ist in einem Beschaubezirke während des Kalendermonats keinerlei Beschau vorgekommen, so muß die vorgeschriebene Postkarte dennoch, aber mit dem Vermerke „Keine Untersuchungen" abgeschickt werden.

Erläuterungen zur Aufstellung der Schlachtungs- und Trichinenschaustatistik. Das frühere, jetzt im Statistischen Reichsamt aufgegangene Preußische Statistische Amt hat folgende Erläuterungen zur Aufstellung der Schlachtungs- und Trichinenschaustatistik herausgegeben: Als Postkarten dürfen nur die amtlichen benutzt werden. Die Zahlen sind nicht in Buchstaben anzugeben. In den nicht ausgefüllten Spalten sind keine Striche oder Nullen zu machen. Jungrinder und Kälber müssen getrennt aufgeführt werden. Die Angaben dürfen den Raum für die Spalte nicht überschreiten. Spanferkel, Wildschweine sind zu den Schweinen, Lämmlein und Zicklein zu den Schafen und Ziegen zu zählen. Einzelne Schinken darf man nicht aufführen. War die Fleischbeschau am Schluß eines Monats, die Trichinenschau am Anfang des nächsten Monats bei einem Tiere ausgeübt, so gehört es in den neuen Monat. Als Abschluß gilt der letzte Tag des Monats, z. B. 1. Oktober bis 31. Oktober, nicht der Tag der Ablieferung der Karte. Die Ergebnisse der Trichinenschau müssen auf den Trichinenschaukarten niedergeschrieben werden, nicht auf den Schlachtvieh- und Fleisch-

beschaukarten. Die Tiere, bei denen der Fleischbeschauer unzuständig ist, führt der Ergänzungsbeschauer in seinem Bericht auf.

Durch Ministerialerlasse v. 19. Dezember 1906 und 17. Februar 1911 ist für Preußen noch besonders darauf hingewiesen worden, daß die Fleischbeschauer in den Postkarten über die Schlachtungsstatistik nach der Anmerkung auf dem Vordruck diejenigen Schlachtungen nicht zu berücksichtigen haben, bei denen die Beschau wegen sachlicher Unzuständigkeit dem Tierarzt überwiesen ist. Dagegen sind auf den Trichinenschaukarten alle auf Trichinen (einschl. Finnen) untersuchten Schweine anzugeben, also auch die der Fleischbeschau und der Trichinenschau unterworfenen Schweine, unbeschadet dessen, daß sie auch in der Statistik über die Fleischbeschau nachzuweisen sind[1]. Verschiedentlich seien nur die lediglich dem Trichinenschauzwang unterliegenden Schweine in die Trichinenschaustatistik, die der Fleischbeschau und der Trichinenschau unterworfenen Schweine nur in die Nachweise über die allgemeine Fleischbeschau eingetragen worden. Ferner sei auf den Trichinenschaukarten die Zahl aller trichinös und finnig befundenen Schweine anzugeben. Werden Schweine bei der allgemeinen Beschau finnig befunden und nicht völlig (abgesehen vom Fett) beanstandet (§ 34 Nr. 2 der Ausführ.-Best.), so müsse dieses Ergebnis dem später zugezogenen Trichinenschauer zur Berücksichtigung in seinem Tagebuch und bei der vierteljährlichen Zusammenstellung mitgeteilt werden. Endlich wurde darauf hingewiesen, daß sich die vierteljährlichen Nachweise über Finnenfunde bei Schweinen nur auf die Fälle von gesundheitsschädlichen Finnen (Cysticercus cellulosae) zu erstrecken haben, nicht auch auf die dünnhalsigen, nicht gesundheitsschädlichen (Cysticercus tenuicollis).

2. Die **Schlachtvieh- und Fleischbeschaustatistik** ist als **Jahresnachweisung** unter Benutzung nachfolgenden Formblattes einzureichen.

Anweisung für die Eintragungen — Nachweisungen 1, 2 und 2a und Sondernachweisung.

1. Der Beschauer hat in die entsprechenden Nachweisungen des Formblattes alle in seinem Tagebuch aufgeführten Schlachtungen einzutragen, bei denen er die Fleischbeschau (mit oder ohne Schlachtviehbeschau, § 30 Nr. 2) einschließlich Beurteilung des Fleisches selber ausgeführt hat. Er hat also auch die Schlachtungen einzutragen, bei denen er die Beschau in Vertretung anderer Beschauer ausgeführt hat.

Nicht einzutragen hat er

a) die Schlachtungen, bei denen er nur die Schlachtviehbeschau ausgeführt hat, während die Fleischbeschau von einem Vertreter ausgeführt worden ist;

b) die Schlachtungen, bei denen er während der Schlachtvieh- oder der Fleischbeschau seine Unzuständigkeit erkannt und die Schlachtung dem Tierarzt zur Beurteilung überwiesen hat.

Diese Schlachtungen hat er lediglich ihrer Zahl nach, und zwar nur in die Sondernachweisung, einzutragen.

---

[1]) Zur Vereinfachung der Schreibarbeit ist in Preußen durch Min.-Erl. vom 31. Dezember 1920 genehmigt worden, daß Fleischbeschauer, die zugleich Trichinenschau ausüben, ein vom Geschäftsamt der deutschen Fleischbeschauer (Rudow bei Berlin) entworfenes Tagebuch verwenden. Alle Beschaufälle, in denen nur die Trichinenschau vorgenommen wird, sind in das Trichinenschau-Tagebuch (S. 58) einzutragen.

Zusammenstellung der Ergebnisse der Schlachtvieh- und Fleischbeschau bei Schlachtungen im Inland für das Jahr 19 ....

(Die angeführten Paragraphen beziehen sich auf die Ausführungsbestimmungen A zum Fleischbeschaugesetz.)

Land: .... Kreis usw. .... Beschaubezirk: .... Auf Grund des Tagebuchs gefertigt von: .... Wohnort: ....

Nachweisung 1. Zahl der Schlachttiere, bei denen die Beschau (einschließlich Beurteilung des Fleisches) ausgeführt wurde.

	Ochsen	Bullen	Kühe	Jungrinder über 3 Monate alt	Kälber bis 3 Monate alt	Schweine	Schafe	Ziegen	Außerdem Hunde
Ordnungsmäßige Schlachtungen									
Schlachtungen, bei denen eine Beschau der Tiere im lebenden Zustand nicht stattgefunden hat (Sp. 8 des Tageb.) § 33 Abs. 2									
Zusammen									

Sondernachweisung. Zahl der (wegen Unzuständigkeit) dem Tierarzt zur Beurteilung überwiesenen Schlachtungen.

Ochsen	Bullen	Kühe	Jungrinder	Kälber	Schweine	Schafe	Ziegen	Hunde

Nachweisung 2. Untauglichkeitserklärung ganzer Tierkörper (§ 30 Nr. 2, § 33 Abs. 2).

Beanstandungsgründe	Ochsen	Bullen	Kühe	Jungrinder	Kälber	Schweine	Schafe	Ziegen	Hunde
Im § 33 Abs. 2 genannte Mängel									
Außerdem sind mit Einverständnis des Besitzers (§ 30 Nr. 2) für untauglich erklärt worden									
Bei diesen Untauglichkeitserklärungen sind die Beanstandungsgründe handschriftlich einzutragen.									

	Ochsen	Bullen	Kühe	Jungrinder	Kälber	Schweine	Schafe	Ziegen	Hunde
Nachweisung 2a. Gesamtzahl der mit Tuberkulose behafteten Tiere									

Nachweisung 3. Beanstandete veränderte Teile.

Von den übrigen, nicht beanstandeten Tierkörpern sind unschädlich beseitigt worden (§ 35)*):

Beanstandungsgründe	I. Köpfe von					II. Zungen von					III. Lungen von					IV. Lebern von					V. Därme von					VI. Sonstige einzelne Organe[1] (je 1 Tieres) von					VII. Sämtliche Baucheingeweide von				
	Rindern	Kälbern	Schweinen	Schafen	Ziegen	Rindern	Kälbern	Schweinen	Schafen	Ziegen	Rindern	Kälbern	Schweinen	Schafen	Ziegen	Rindern	Kälbern	Schweinen	Schafen	Ziegen	Rindern	Kälbern	Schweinen	Schafen	Ziegen	Rindern	Kälbern	Schweinen	Schafen	Ziegen	Rindern	Kälbern	Schweinen	Schafen	Ziegen
	Zahl der Tiere, von denen Organe beanstandet wurden																																		
1. **Schweineseuche** §§ 30, 1 n und 35, 12																																			
2. **Herzklappenrotlauf** §§ 30, 1 g und 35, 10																																			
3. **Tuberkulose,** §§ 30, 1 f u. 35, 4																																			
4. **Strahlenpilzkrankheit o. Traubenpilzkrankheit** §§ 30, 1 e und 35, 5																																			
5. **Hülsenwürmer** §§ 30, 1 a und 35, 1																																			
6. **Gehirnblasenwürmer** §§ 30, 1 a und 35, 1																																			
7. **Leberegel,** §§ 30, 1 a u. 35, 1																																			
8. **Lungenwürmer** §§ 30, 1 a und 35, 1																																			
9. **Geschwülste** §§ 30, 1 d und 35, 2																																			
10. **Entzündungen der Haut** §§ 30, 1 c und 35, 8																																			
11. **And. Erkrank. u. Mängel einschl. d. abgekapselten Eiterherde** §§ 30, 1 b u. 35, 8																																			
Zusammen																																			

*) Außerdem Muskelfleisch, Knochen, Fett- und Hautteile von

	Rindern	Kälbern	Schweinen	Schafen	Ziegen
kg					

[1] Einzelne Lymphdrüsen, wie z. B. Kehlgangslymphdrüsen, sind nicht als Fleisch, sondern als „Sonstige einzelne Organe“ nachzuweisen. Denn die Kehlgangslymphdrüse ist ein Organ und hat mit Muskelfleisch, Knochen, Fett- und Hautteilen nichts zu tun.

2. In die Nachweisung 2 (Untauglichkeitserklärungen ganzer Tierkörper) ist jedes Tier nur einmal einzutragen. War ein Tier mit mehreren Krankheiten oder Mängeln behaftet, so kommt bei der Eintragung nur die für die Fleischbeschau wichtigste Krankheit in Betracht, z. B. beim Zusammentreffen von Schweineseuche und Schweinepest nur Schweinepest, beim Zusammentreffen von Gelbsucht und Tuberkulose nur Tuberkulose.

3. In die Nachweisung 2a sind die Tiere ihrer Zahl nach eingetragen, deren Beanstandung wegen Tuberkulose in den Nachweisungen 2 und 3 nachgewiesen ist.

4. In die Nachweisung 3 (Beanstandungen veränderter Teile) sind unerhebliche Teile (weniger als Organhälften oder weniger als die Hälfte des Dünndarmes oder des Dickdarmes oder weniger als ½ kg Muskelfleisch usw.) nicht einzutragen. Die zur Hälfte und darüber beanstandeten Organe sind als ganze Organe einzutragen; bei Gewichtsangaben sind Bruchteile von ½ kg und darüber aufzurunden.

Eintragungen in gesperrte Stellen sind zu begründen.

Im übrigen ist zu beachten:

a) Als „Köpfe" gelten die Köpfe ohne Zungen. Wenn Kopf und Zunge eines und desselben Tieres beanstandet wurden, sind diese Teile gesondert in die betreffenden Zeilen einzutragen.

b) Als „Lunge" ist nicht etwa jeder einzelne Lungenflügel einzutragen, sondern es sind die beiden Lungenflügel eines Tieres als eine Lunge zu zählen.

c) In die Zeile „Därme" ist der beanstandete Dünndarm oder Dickdarm oder die Gesamtheit beider Därme nur einmal für jedes Tier einzutragen.

d) In den Fällen, in denen außer den in der Nachweisung besonders namhaft gemachten Körperteilen, z. B. außer der Leber, noch andere Teile, etwa Milz und Magen (aber nicht sämtliche Baucheingeweide), beanstandet sind, ist die Leber besonders zu zählen; Milz und Magen sind daneben als eine Stückzahl unter „Sonstige einzelne Organe" einzutragen.

e) In die Zeile „Sämtliche Baucheingeweide" gehören nur diejenigen Fälle, in denen von einem Tiere gleichzeitig die wichtigsten Eingeweide der Bauchhöhle (Magen, Darm, Leber, Milz, Netz und Gekröse) beanstandet sind. Die sämtlichen Baucheingeweide eines Tieres sind nur einmal zu zählen. Neben den sämtlichen Baucheingeweiden eines Tieres dürfen die hierzu gehörigen Einzeleingeweide (Magen, Darm, Leber usw.) nicht besonders eingetragen werden[1], [2], [3].

[1]) Im Falle der **Erkrankung sämtlicher Baucheingeweide bei Tuberkulose** ist der Fleischbeschauer nicht zuständig, da es sich um eine Erkrankung von mehr als zwei Organen und außerdem um ausgedehnte Tuberkulose handelt (vgl. unter Tuberkulose, Kap. IX).

[2]) **Ungeborene** oder **totgeborene Tiere** (§ 33 Abs. 2 d. Ausführ.-Best.) sind in das Tagebuch nicht einzutragen und in der Jahresstatistik nicht zu vermerken, da es sich hierbei nicht um zur Beschau angemeldete Tiere (vgl. § 48 Abs. 1 d. Ausführ.-Best.) handelt (Kuppelmayr).

[3]) Zur Sicherung der richtigen Aufstellung der Jahresnachweisungen erhält jeder Fleischbeschauer ein **Beiheft**, das von ihm als Grundlage sowohl für die monatliche Schlachtungsstatistik als auch für die jährliche Schlachtvieh- und Fleischbeschaustatistik pflichtmäßig zu führen ist. Ueber seine Führung hat ein preuß. Min.-Erl. v. 20. Februar 1928 — entsprechende Erlasse sind auch in den anderen Ländern ergangen — folgende, genau zu beachtende Grundsätze aufgestellt:

Zur Zeile „Schlachtungen, bei denen eine Beschau der Tiere im lebenden Zustande nicht stattgefunden hat“, der Nachweisung 1 ist zu bemerken, daß der Fleischbeschauer hier nur solche Tiere einzutragen hat, die er für untauglich erklärt hat. Die Zahlen in dieser Zeile dürfen nicht größer sein als die in der Nachweisung 2. Schlachtungen, bei denen der Fleischbeschauer die Fleischbeschau nicht ausgeführt hat, sind in der Sondernachweisung zu führen. Diese Angaben bleiben in den Nachweisungen 1—3 völlig unberücksichtigt (preuß. Min.-Erl. v. 30. Dezember 1927).

Ueber **irrtümliche Eintragungen in die Jahresnachweisungen** durch die Fleischbeschauer sagt ein Runderlaß des Preußischen Ministers für Landwirtschaft vom 10. Dezember 1929, von Fleischbeschauern seien in der Nachweisung 3 wegen Schweineseuche Zungen, Lebern, Därme und sämtliche Baucheingeweide von Schweinen, ferner wegen des gleichen Beanstandungsgrundes verschiedene Organe (besonders Lungen) von Rindern, Kälbern und Schafen als beanstandet nachgewiesen worden. Wegen Herzklappenrotlaufs seien neben den Herzen in einigen Fällen noch Lungen, Lebern und sämtliche Baucheingeweide beanstandet worden. Ferner seien als beanstandet sämtliche Baucheingeweide wegen Tuberkulose (s. S. 66), Rinderköpfe und sämtliche Baucheingeweide eines Schweines wegen Hülsenwürmer, der Kopf eines Schweines sowie Lebern von Schweinen und Ziegen wegen Gehirnblasenwürmer, Köpfe von Rindern wegen Leberegel, Lebern von Kälbern und Schweinen wegen Lungenwürmer nachgewiesen worden. In allen diesen Fällen sei offensichtlich, daß die Beurteilung der Fleischbeschauer entweder falsch war, oder in einigen Fällen, daß die Fleischbeschauer ihre Befugnisse nach § 30 der Ausführ.-Best. überschritten haben.

Die Jahresnachweisungen über die Ergebnisse der Schlachtvieh- und Fleischbeschau sind wie die monatlichen Nachweise über die Schlachtungen den Veterinärräten einzureichen, in Preußen spätestens bis zum

1. Die Schlachtungs- und Beanstandungszahlen sind in die Beihefte laufend einzutragen, und zwar die Zahlen eines Monats spätestens am zweiten Tag des darauffolgenden Monats.
2. (Betraf die vierteljährliche Aufrechnung der Zahleneintragungen für die frühere vierteljährliche Schlachtungsstatistik und die jährliche für die Jahresfleischbeschaustatistik).
3. Die Zahlen auf den Meldekarten über die Schlachtungen und die Zahlen in den Formblättern für die jährliche Zusammenstellung der Ergebnisse der Schlachtvieh- und Fleischbeschau müssen mit den entsprechenden Eintragungen in den Beiheften übereinstimmen.
4. Die in jeder einzelnen Tabelle aufgerechneten Beihefte sind dem Veterinärrat zugleich mit den ausgefüllten Formblättern für die jährliche Zusammenstellung der Ergebnisse der Schlachtvieh- und Fleischbeschau einzureichen.
5. Der Veterinärrat prüft an Hand des Beiheftes jedes Formblatt auf die Richtigkeit sowie Vollständigkeit der Eintragungen und macht alsdann auf der 1. Seite des Formblattes oben links den mit Datum und Unterschrift versehenen Vermerk: „Geprüft“.

   Bei Feststellung unrichtiger Eintragungen sind die Beihefte mit den Formblättern sogleich dem betreffenden Beschauer zur Richtigstellung zuzustellen.
6. Die Beihefte werden von dem Veterinärrat mindestens 5 Jahre lang aufbewahrt und können gegebenenfalls von der Aufsichtsbehörde oder dem Statistischen Landesamt (jetzt Statistischen Reichsamt) eingefordert werden.

10. Januar, in Bayern spätestens bis zum 1. Februar, in Württemberg spätestens bis zum 15. Februar des folgenden Jahres. Die Vordrucke werden auch für die Jahresnachweisungen den Beschauern unentgeltlich geliefert. Die Jahresnachweisungen sind in Preußen von den Beschauern freigemacht einzusenden. Die entstehenden Portokosten sind durch die den Beschauern zufließenden Gebühren als abgegolten zu betrachten, soweit sie nicht vom Staate als dem Träger der Beschaukostenlast besonders übernommen werden.

Der Trichinenschauer hat alljährlich eine statistische Zusammenstellung der Jahresergebnisse der **Trichinenschau** der von der Landesregierung zu bestimmenden Stelle einzureichen, aus der die Zahl der ausgeführten Untersuchungen, die Zahl der Trichinenfunde und die Tierart, bei der sie gefunden sind, hervorgeht (§ 55 d. Ausführ.-Best.).

12. Beaufsichtigung und rechtliche Stellung der Fleischbeschauer. Verhalten der Fleischbeschauer bei der Beschau. Beschaffung der Ausrüstungsgegenstände für die Beschauer.

Beaufsichtigung. Die gesamte Tätigkeit der Fleischbeschauer unterliegt der Dienstaufsicht und ständigen Ueberwachung durch die beamteten oder sonstigen zuständigen Tierärzte, die von den Landesregierungen hierzu ernannt sind. In jedem Beschaubezirke hat mindestens alle zwei Jahre eine Revision stattzufinden. Dies gilt sinngemäß auch für die Trichinenschau mit der Maßgabe, daß diese Revisionen mindestens alle drei Jahre durchzuführen sind (§ 57 d. Ausführ.-Best.). Verfehlungen bei der Beschau, die bei der regelmäßigen oder bei sonstiger Revision, bei der tierärztlichen Lebensmittelkontrolle oder bei den Nachuntersuchungen in Schlachthofgemeinden eingeführten Fleisches (S. 32) festgestellt werden, sind der zuständigen amtlichen Stelle zu melden. Gegen solche Verfehlungen ist nach den hierüber ergangenen Anordnungen der Länder mit Belehrung, Verwarnung, nötigenfalls mit Androhung der Entziehung der Fleischbeschau oder Entlassung aus der Fleischbeschau einzuschreiten (vgl. z. B. den preußischen Ministerialerlaß über Beaufsichtigung der Fleischbeschau, Durchführung der tierärztlichen Lebensmittelkontrolle, Berichterstattung über Verfehlungen in der Fleischbeschau vom 18. Januar 1928). Im Lande Sachsen können die Beschauer wegen der in ihrem Amt begangenen Ordnungswidrigkeiten mit Ordnungsstrafen bis zu 150 RM. belegt werden. Sie können von der Berechtigung zur Ausübung der Beschau ausgeschlossen werden, wenn ein wichtiger Grund vorliegt. Fleischbeschauer können außerdem auf Antrag des Bezirkstierarztes zur Wiederholung ihrer Unterweisung und Befähigungsprüfung — außer den ordnungsmäßigen Nachprüfungen — angehalten werden. Zuständig zum Einschreiten gegen die Beschauer ist in Gemeinden, denen die Geschäfte der unteren Staatsverwaltungsbehörde voll überwiesen sind, die Polizeibehörde, im übrigen die Amtshauptmannschaft, soweit nicht für Gemeindebeamte und Beamte eines Zweckverbandes andere Vorschriften

bestehen. Jeder Ausschluß eines Beschauers ist unter kurzer Angabe der Gründe ortsüblich bekanntzumachen (§ 23 der sächs. Ausführ.-Verordn.).

Die in § 57 der Ausführ.-Best. vorgeschriebenen Revisionen der einzelnen Beschaubezirke haben sich auf die gesamte Diensttätigkeit der Beschauer zu erstrecken. Insbesondere ist dabei zu prüfen, ob

1. die Fleischbeschauer noch im Besitze der Befähigung zur Ausübung der Beschau sind,
2. die Ausrüstung des Beschauers und die Beschaustempel sich in vorschriftsmäßigem und gutem Zustande befinden,
3. die Tagebücher der Beschauer ordnungsmäßig geführt sind und die statistischen Zusammenstellungen (§ 48 Abs. 2 d. Ausführ.-Best.) mit den Eintragungen in den Tagebüchern übereinstimmen,
4. in den Fällen, in denen die Beschauer mit der Gebührenerhebung betraut sind, diese ordnungsmäßig erfolgt ist, namentlich die nötigen Eintragungen in die Gebührennachweise gemacht sind und die hier aufgeführten Beschaufälle mit den Eintragungen in den Tagebüchern übereinstimmen,
5. die sonstigen Vorschriften über die Schlachtvieh- und Fleischbeschau sowohl seitens der Beschauer als auch der Tierbesitzer beobachtet worden sind.

Es ist erwünscht, daß der revidierende Tierarzt der Ausführung einer Beschau durch den Beschauer beiwohnt oder ein von diesem untersuchtes Tier nachuntersucht.

Ueber die bei den Revisionen beobachteten Mängel, die einer sofortigen Abstellung bedürfen, ist den für die Bestellung der betreffenden Beschauer nach § 3 zuständigen Behörden unverzüglich Anzeige zu machen (§ 76 der preuß. Ausführ.-Best.).

Eine Verfügung des Bayerischen Staatsministeriums d. J. v. 10. April 1937 regelt das Verfahren bei der Feststellung von Mängeln in der Fleischbeschau neu und bestimmt u. a., daß als Mängel in der Fleischbeschau alle offensichtlichen Verstöße gegen die bestehenden Fleischbeschauvorschriften anzusehen sind, sei es, daß zur Untersuchung wichtige Schnitte nicht ausgeführt wurden, oder daß die vorgeschriebenen Stempel nicht oder nicht vollständig und richtig angebracht wurden, oder daß das Fleisch einschließlich der Organe offensichtlich unrichtig beurteilt wurde. Wichtig ist bei der Feststellung, daß entweder aus den Stempelabdrücken oder aus beigegebenen Papieren der Beschaubezirk und der Beschauer erforscht wird. Mängel in der Fleischbeschau sind, wie die Verfügung ausdrücklich hervorhebt, künftig in gleicher Weise zu verfolgen, gleichgültig, ob sie von Beschauern außerhalb Bayerns oder in Bayern verschuldet wurden.

Daß die Revisionen sich auch auf die ordnungsmäßige Veranlagung der Schlachttiere zur Schlachtsteuer zu erstrecken haben, ist bereits S. 60 betont worden.

Rechtliche Stellung. Die rechtliche Stellung der Fleischbeschauer ist nicht in allen Ländern klar zum Ausdruck gebracht. In Preußen hat der Beschauer die Eigenschaft eines öffentlichen Beamten nicht, sondern ist Beamter mit Privatvertrag, es sei denn, daß ihm bei der Bestellung im Einzelfalle ausdrücklich die Beamteneigenschaft beigelegt wird[1]). Nach dem

[1]) Nach einer Min.-Verf., betreffend die **Beamteneigenschaft des Beschaupersonals** in Preußen, vom 30. Dezember 1903 hat bei Abfassung der Ausführ.-

Reichsgesetz v. 30. Juni 1933 ist nur der als Beamter anzusehen, dem eine Anstellungsurkunde mit den Worten „unter Berufung auf das Beamtenverhältnis" ausgehändigt wird. Wie Schroeter-Hellich (5. Aufl., S. 31) betonen, hat die durch das preuß. Gesetz v. 18. Mai 1933 herbeigeführte Uebernahme der Beschaukosten auf den Staat für die öffentlich-rechtliche Stellung der Beschauer eine sehr große Bedeutung. Früher haben sie die Beschau als Beauftragte der örtlichen Polizeibehörde ausgeübt, die ihnen die Gebühren, abzüglich der Zuschläge, als Entlohnung überließ. Jetzt ziehen sie bei Erledigung der Beschau die Gebühren für die Staatskasse ein und führen sie unter Rechnungslegung dorthin ab, wobei sie, unbeschadet der späteren Festsetzung, einen Teil der aufgekommenen Gebühren einbehalten dürfen. Die Beschauer erhalten danach grundsätzlich ihre Entlohnung aus der Staatskasse und sind unmittelbare Beauftragte des Staates, die gebührenpflichtige Amtsgeschäfte ausüben. In den preußischen Schlachthausgemeinden ist die Anstellung des Beschaupersonals im Angestellten- oder Beamtenverhältnis die Regel. In Bayern begründet die Bestellung als Beschauer kein Beamtenverhältnis (§ 4 d. bayr. Ausführ.-Best.). Im Lande Sachsen erfolgt die Anstellung und Verpflichtung der Fleischbeschauer dort, wo nicht ortsstatutarisch oder im Einzelfalle durch ausdrückliche Vereinbarung etwas anderes festgesetzt ist, gegen eine beiden Teilen freistehende vierteljährige Kündigung; im übrigen sind die Fleischbeschauer nach § 4 der sächs. Ausführ.-Verordn. polizeiliche Aufsichtsorgane der Fleischbeschau, auch wenn sie nicht Beamte sind[1]). In Württemberg gelten die Fleischbeschauer als Hilfsbeamte der Polizei (s. S. 51) und gehören der Körperschaftspensionskasse

---

Bestimmungen nicht die Absicht bestanden, die Fleischbeschauer als Beamte hinsichtlich festen Gehalts, Pensionsberechtigung usw. anzustellen. Bei der Bestellung von Beschauern sei darauf hinzuweisen, daß der Bestellte die Eigenschaft eines öffentlichen Beamten nicht erwerbe. Nach § 5 der preuß. Ausführ.-Best. vom 20. März 1903 sind die Beschauer von den Behörden eidlich zu verpflichten. Eine besondere Formel für die Vereidigung ist nicht vorgeschrieben. Es genügt daher auch eine Verpflichtung durch Handschlag an Eides Statt. Nach § 6 der gleichen Bestimmungen erfolgt die Bestellung der Fleischbeschauer unter Vorbehalt jederzeitigen Widerrufs.

[1]) Das Sächsische Ministerium des Innern hat auf eine Eingabe wegen Regelung der rechtlichen Stellung der Trichinenschauer durch Erl. v. 26. November 1909 erwidert, die Trichinenschauer seien zwar **Gemeindeangestellte**; damit sei aber nicht gesagt, daß sie als Gemeindebeamte anzusehen sind und angenommen werden müssen. Ob dies zu geschehen hat, werde in jedem Falle besonders zu entscheiden sein und unterliege in erster Linie der Beschlußfassung der Gemeinde. Eine längere als die vierteljährige Kündigungsfrist (s. oben) kann schriftlich oder zu Protokoll der Polizeibehörde vereinbart werden. Die Polizeibehörde kann nur kündigen, wenn ein wichtiger Grund in der Person des Beschauers vorliegt; sie hat vor der Kündigung den Bezirkstierarzt zu hören.

an[1]). Ebenso ist die Stellung in Baden geregelt. In strafrechtlicher Hinsicht ist der Fleischbeschauer Beamter im Sinne des Strafgesetzbuches für das Deutsche Reich (§ 359), also sowohl was die Verantwortlichkeit für seine Handlungen[2]) als auch den öffentlichen Schutz gegenüber Angriffen bei Ausübung der Beschautätigkeit anbetrifft. In Preußen gelten die Fleischbeschauer auch im Sinne der zivilrechtlichen Haftung nach § 839 des Bürgerlichen Gesetzbuches in Verbindung mit dem preußischen Beamtenhaftpflichtgesetz vom 1. August 1909 als Beamte. Auf die Fleischbeschauer und Trichinenschauer finden, wie erwähnt (S. 12), gemäß § 15 des Reichsgesetzes zur Wiederherstellung des Berufsbeamtentums vom 7. April 1933 die für Beamte gegebenen Vorschriften des genannten Gesetzes entsprechende Anwendung.

Verhalten des Fleischbeschauers bei der Beschau. Der Fleischbeschauer steht bei Ausübung der Beschau stets vor zwei Gefahren: Entweder Fleisch in den Verkehr gelangen zu lassen, das zum Genuß untauglich oder nicht volltauglich ist, oder Fleisch als untauglich zu bezeichnen, das in Wirklichkeit tauglich ist. Im ersteren Falle hat der Beschauer ein Einschreiten der Behörde und unter Umständen strenge Bestrafung (s. S. 59), im andern einen Schadensersatzanspruch des Besitzers zu gewärtigen. Beide Gefahren kann

[1]) In Sachen der Körperschafts-Pensionskassen gilt der Fleischbeschauer in Württemberg als Beamter und nicht als Unterbeamter.

[2]) **Aufsichtsbehördlich (disziplinarisch)** können die Beschauer in Sachsen nach § 23 der Ausführ.-Verordn. vom 22. Mai 1931 wegen der in ihrem Amt begangenen Ordnungswidrigkeiten mit Ordnungsstrafen bis zu 150 RM. belegt werden. Sie können auch, wenn ein wichtiger Grund vorliegt, von der Berechtigung zur Ausübung der Beschau ausgeschlossen werden. Die Fleischbeschauer können außerdem auf Antrag des Bezirkstierarztes zur Wiederholung ihrer Unterweisung und Befähigungsprüfung — außer den ordnungsmäßigen Nachprüfungen (S. 10) — angehalten werden. Fleischbeschauer, die eine Nachprüfung nicht bestehen, sind von der Berechtigung zur Ausübung der Beschau auszuschließen und haben ihren Befähigungsnachweis der Polizeibehörde zurückzugeben. Zuständig zum Einschreiten gegen die Beschauer ist in den Gemeinden, denen die Geschäfte der unteren Staatsverwaltungsbehörde voll überwiesen sind, die Polizeibehörde, im übrigen die Amtshauptmannschaft, soweit nicht für Gemeindebeamte und Beamte eines Zweckverbandes andere Vorschriften bestehen. Jeder Ausschluß eines Beschauers ist unter kurzer Angabe der Gründe ortsüblich bekanntzumachen. — Nach dem Erlaß des Preußischen Ministers für Landwirtschaft, Domänen und Forsten vom 18. Januar 1928 ist gegen Verfehlungen des Beschaupersonals je nach Lage des Falles und unter Berücksichtigung etwa bereits früher festgestellter Verfehlungen einzuschreiten (Belehrung, Verwarnung, nötigenfalls mit Androhung der Entziehung der Fleischbeschau oder Entlassung aus der Fleischbeschau [s. S. 68]).

Im übrigen ist **Freigabe von Fleisch durch den Fleischbeschauer als Inverkehrbringen** anzusehen; der Fleischbeschauer setzt sich daher auch der **strafrechtlichen** Verfolgung aus, wenn er untaugliches, bedingt taugliches oder minderwertiges Fleisch infolge von unsorgfältiger Untersuchung als tauglich in den Verkehr gibt (s. S. 59).

der Beschauer durch gewissenhafte Untersuchung[1]), genaue Einprägung der bestehenden Vorschriften und Vermeidung jeglicher Ueberschreitung seiner Zuständigkeit von sich fernhalten. Besondere Vorsicht ist dem Beschauer aber bei Notschlachtungen zu empfehlen (s. diese). Eine weitere Schwierigkeit liegt für den Beschauer in dem Verkehr mit dem Schlächter. Das Gewerbe des Schlächters unterliegt seit dem Inkrafttreten des Fleischbeschaugesetzes einer Aufsicht wie kein anderes Gewerbe, und dies bringt manchen Schlächter schon von vornherein in einen Gegensatz zum Fleischbeschauer. Durch ruhiges, höfliches, von Selbstüberschätzung freies, aber bestimmtes Auftreten wird indessen auch diese Schwierigkeit binnen kurzem beseitigt. Der Beschauer tut gut, bei Beanstandungen, die den Unwillen des Schlächters erregen, auf die bestehenden Vorschriften zu verweisen. Der Schlächter beurteilt Veränderungen nach ihrer Auffälligkeit. Er kann sich z. B. nur schwer daran gewöhnen, daß eine Leber wegen geringgradiger tuberkulöser Veränderungen beschlagnahmt, eine Leber mit Echinokokken oder Leberegeln nach Entfernung der Schmarotzer dagegen freigegeben wird. Eine Belehrung schafft hier Wandel: Dort Schädlichkeit, hier Unschädlichkeit. Sehr versöhnend wirkt das sichtbare Bestreben des Beschauers, Organe, die mit unschädlichen Parasiten behaftet sind, durch Entfernenlassen der Parasiten der Verwendung als menschliches Nahrungsmittel möglichst zu erhalten. Der Beschauer darf ohne zwingenden Grund keinen Teil für untauglich erklären. Er muß sich ferner dessen bewußt sein, daß er nicht etwa ein Vorgesetzter der Schlächter, sondern ein Beauftragter der Behörde ist, der seine Pflicht tut und weiter nichts. Die Fleischbeschauer müssen, wie dies schon in einer alten Verordnung den Fleischbeschauern ans Herz gelegt wurde, „in Besichtigung des lebendigen Viehs und sonsten weder von Freundschaft noch Feindschaft, Schank oder Gaben, noch von anderen Gefühlen sich leiten lassen", sondern „bei ihren Pflichten ihr besonderes Aufsehen haben." Die strenge Befolgung dieses goldenen Satzes sichert dem Fleischbeschauer Achtung bei Ausübung seines Berufes, Selbstachtung und Freiheit seines Handelns. Der Schlächter zeichnet sich durchweg durch scharfe Beobachtung aus. Er studiert seinen Beschauer. Dieser gebe sich daher keine Blöße! Aeußerungen, die den Anschein erwecken könnten, daß dem Schlächter etwas zuliebe geschehe, dürfen nicht fallen. Freundlichkeiten, die der Schlächter dem Beschauer vor, während oder nach seiner Tätigkeit erweisen will, und seien sie auch noch so gering, sind abzulehnen. Denn ihre Annahme könnte den Schlächter vielleicht veranlassen, von dem Fleischbeschauer eine Gegenleistung bei Ausübung der Beschau zu erwarten,

[1]) Während der Untersuchung darf sich der Beschauer nicht durch äußere Umstände, wie durch Fragen und Antworten, von seiner Arbeit ablenken lassen.

wodurch unnötige Schwierigkeiten veranlaßt würden. Die Erfahrung lehrt, daß derjenige Beschauer am leichtesten seines Amtes waltet, der Beziehungen zu den Gewerbetreibenden, bei denen er die Schlachtvieh- und Fleischbeschau amtlich auszuüben hat, privatim nicht unterhält. Der Schlächter achtet Gewissenhaftigkeit, Pflichttreue und strenge Sachlichkeit, namentlich wenn er sie nach erregten Auftritten zu beobachten Gelegenheit hat. Es ist menschlich zu verstehen, wenn jemand nach erregten Auftritten seine Machtbefugnis zeigen will. Von solchen Anwandlungen muß sich aber der Fleischbeschauer freihalten. Dann wird sich auch an Stellen mit anfänglichen Schwierigkeiten die pflichtgemäße Ausübung der Fleischbeschau in friedlichen Formen abspielen.

Beschaffung der Ausrüstungsgegenstände für den Beschauer. In den meisten Ländern ist bestimmt, daß die Stempel, die der Beschauer benötigt, auf Gemeindekosten zu beschaffen sind, während er die übrigen Ausrüstungsgegenstände einschließlich der Beschaubücher selbst zu besorgen hat. Stempel, die durch ordnungsmäßigen Gebrauch in Abgang kommen, sind von den Gemeinden neu zu beschaffen. In Preußen sind den Fleischbeschauern die Fleischbeschau- und Trichinenschautagebücher einschließlich der Beihefte und Statistikvordrucke, die vorgeschriebenen Beschaustempel nebst Stempelfarbe zum Dienstgebrauch zu liefern (§ 63 d. preuß. Ausführ.-Best.). Im Lande Sachsen sind die amtlichen Stempel und die Tagebücher auf Kosten der Beschaubezirke anzuschaffen und den Fleischbeschauern zur Benutzung zu überlassen. Auch Vordrucke für die Befundscheine und Ueberweisungsscheine sind in Sachsen von den Beschaubezirken zu beschaffen und den Fleischbeschauern zu verabfolgen. Die Polizeibehörde hat jedem Beschauer die reichs-, landes- und ortsrechtlichen Vorschriften über die Schlachtvieh- und Fleischbeschau einschließlich der Trichinenschau auszuhändigen und ihm alle Aenderungen schriftlich mitzuteilen. In Württemberg hat die Gemeinde für den Beschauer folgende Ausrüstungsgegenstände zu stellen: ein amtlich geprüftes ärztliches Thermometer, zwei geeignete Messer, einen Vorrat der verschiedenen Vordrucke und Register, die erforderlichen Stempel, einen Vorrat an Desinfektionsmitteln (3proz. Karbol- oder 1proz. Kresolseifenwasser und Soda) nebst einer Handbürste, ein Tagebuch sowie Abdrucke der reichs- und landesgesetzlichen Vorschriften und für Trichinenschauer das erforderliche, im Benehmen mit dem Innenministerium beschaffte Mikroskop.

In Preußen fallen nach § 63 der preuß. Ausführ.-Best. (Kap. XI) die Postgebühren der Beschauer für die Uebersendung der amtlichen Gebührenquittungen, Tagebücher und Forderungsnachweise an den Landrat oder an eine andere Abrechnungsstelle der Staatskasse zur Last.

In Preußen können ferner Fleischbeschauern und Trichinenschauern im Falle der Teilnahme an einer durch die Aufsichtsbehörde erforderlich gehaltenen und anberaumten Dienstversammlung die tatsächlich entstandenen Fahrtauslagen zu Lasten der Staatskasse erstattet werden (bei Benutzung der Eisenbahn die Selbstkosten der Fahrkarte 3. Klasse und bei Benutzung der nach festen Fahrplänen verkehrenden Verkehrsmittel — Kraftwagen der Reichspost usw. — die Fahrtauslagen). Die Uebernahme dieser Kosten auf die Staatskasse darf jährlich höchstens für eine Dienstversammlung erfolgen; ferner ist Voraussetzung, daß die Dienstversammlung nicht im unmittelbaren Zusammenhang mit den Versammlungen der Kreisvereine der Beschauer oder ähnlichen Zusammenkünften abgehalten werden kann (preuß. Min.-Erl. v. 24. November 1933).

Ablieferung der abgeschlossenen Tagebücher. Die abgeschlossenen Tagebücher über die Schlachtvieh- und Fleischbeschau sind in Preußen nach einer Ministerialverfügung v. 27. Dezember 1906 alljährlich an die Veterinärräte abzuliefern und von diesen aufzubewahren (vgl. S. 53). Scheidet ein Fleischbeschauer im Laufe eines Jahres aus einem Beschaubezirk aus, so hat er das noch nicht abgeschlossene Tagebuch seinem Nachfolger zu übergeben oder, wo dies nicht möglich ist, dem Veterinärrat einzureichen. Dieser hat dafür zu sorgen, daß die Ergebnisse des Tagebuchs bei den statistischen Zusammenstellungen berücksichtigt werden. Im Lande Sachsen sind die Tagebücher bei Abgang oder Tod eines Beschauers an die Ortspolizeibehörde zurückzugeben (Anm. 3 S. 54).

Versicherungs- und Steuerpflicht. Haftpflicht.

Die Fleischbeschauer unterliegen ebenso wie Trichinenschauer der **Angestelltenversicherungspflicht,** wenn sie die Fleischbeschau im Hauptberuf ausüben, bei einem jährlichen Gesamtaufkommen der Einnahmen bis zu 7200 RM.; bei einer Fleischbeschautätigkeit im Nebenberuf dann nicht, wenn sie damit höchstens 3 Monate im Jahre beschäftigt sind oder das Entgelt für die Beschau 100 RM. im Monat und durchschnittlich 20 v. H. des Gesamteinkommens nicht überschreitet. „Hiernach dürften für einen Teil der Fleischbeschauer und Trichinenschauer, insbesondere die nebenberuflich tätigen Personen, die Voraussetzungen für die Angestelltenversicherungspflicht nicht mehr gegeben sein" (Runderlaß des Preuß. Ministers f. Landwirtschaft usw. v. 22. Februar 1932)[1]). Der Versicherungspflichtige kann erst nach 180 Beitragsmonaten in den Genuß der Alters-

[1]) In Zweifelsfällen erteilt die **Reichsversicherungsanstalt für Angestellte** in Berlin-Wilmersdorf, Fehrbelliner Platz, Auskunft. Vgl. im übrigen auch die von der Reichsversicherungsanstalt zu beziehenden Merkblätter über die Angestelltenversicherung und Schauland, Die Sozialversicherungsangelegenheiten der Beschauer und das neue Gebührenabrechnungsverfahren für Fleischbeschautierärzte, Fleischbeschauer, Trichinenschauer und die Abrechnungsstellen (2. Aufl., Eigenverlag Wiesbaden, 1933) sowie A. Thiel, Steuern und Versicherungen der Fleischbeschauer (Berlin 1934, Verlag von Richard Schoetz). Für die Regelung der Sozialversicherungsbeiträge, Steuerabzüge usw. ist in Preußen die für den Wohnort des Beschauers bestimmte Abrechnungsstelle zuständig (Runderlaß des Preuß. Ministers d. Innern v. 9. Juni 1933). Wegen des Runderlasses v. 9. Juni 1933, der die Neuordnung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau einschl. der Trichinenschau in Preußen gebracht hat, vgl. Kap. XI.

rente treten. Die Nachentrichtung fehlender Anwartschaftsbeträge ist innerhalb der 2 Kalenderjahre zulässig, die dem Kalenderjahr der Fälligkeit der Beiträge folgen. Der Beschauer tut gut daran, sich zum Jahresschluß davon zu überzeugen, daß den Anwartschaftsbestimmungen für die Angestelltenversicherung genügt ist.

In Preußen ist auf die angestelltenversicherungspflichtigen Fleischbeschauer das Abkommen über die **zusätzliche Alters- und Hinterbliebenenversorgung** für die Angestellten oder angestelltenversicherungspflichtigen Arbeitnehmer bei der preußischen Staatsverwaltung anzuwenden (Runderlaß des Preuß. Ministers des Innern v. 9. Juni 1933). Für diese **Ueberversicherung** ist ein Monatsbetrag von etwa 6,5 v. H. des Monatsbetrags der Bezüge aus der Beschau für den Staat aufzuwenden. Von dem Beitrag trägt der Arbeitgeber ⅔, der Arbeitnehmer ⅓. Die Fleischbeschauer und Trichinenschauer mit einem 100 RM. im Monat durchschnittlich nicht überschreitenden Entgelt aus der Fleischbeschau sind bis zum vollendeten 40. Lebensjahre zum freiwilligen Eintritt in die Versicherung (Selbstversicherung) berechtigt. Nach dem Erlaß des Reichs- und Preuß. Ministers d. I. v. 14. Juli 1937 können solche Arbeitnehmer in Abweichung von § 4 des sog. Ueberversicherungsabkommens verzichten, ohne daß ihnen dienstliche Nachteile erwachsen. Die Verzichtserklärung muß schriftlich erfolgen. Der Preuß. Finanzminister hat sich zur Vermeidung von Härten bereit erklärt, auch bei vorübergehenden Dienstleistungen von Fleischbeschauern und Trichinenschauern die Pflichtversicherungsbeiträge für die Tätigkeit im Staatsdienst, die im Falle einer Versicherungspflicht nach dem Angestelltenversicherungsgesetz zu entrichten wären, auf die Staatskasse dann voll zu übernehmen, wenn die Bezüge der Arbeitnehmer aus ihrer Tätigkeit im Staatsdienst 50 RM. monatlich nicht übersteigen.

Fleischbeschauer und Trichinenschauer im Hauptberuf und mit einem einen bestimmten Betrag (z. Z. 3600 RM.) nicht übersteigenden Jahresverdienst sind **krankenversicherungspflichtig** (Erlaß des Preuß. Landwirtschaftsministers v. 21. Oktober 1933). Der Versicherte hat ⅔, der Arbeitgeber ⅓ der Beiträge zu bezahlen.

Wer krankenversicherungspflichtig ist, unterliegt auch, wie Schroeter-Hellich (5. Aufl., S. 561) feststellen, der **Arbeitslosenversicherung.** Die **Arbeitslosenhilfe** wird seit dem 1. Januar 1935 nicht mehr erhoben[1]).

Nach einem Erlaß des Reichsarbeitsministers v. 11. März 1929 sind durch § 537 Abs. 1 Nr. 4 der Reichsversicherungsordnung in der Fassung v. 20. Dezember 1928 auch die Einrichtungen und Tätigkeiten im Gesundheitsdienste der **Unfall-**

[1]) Nach einer Entscheidung des Präsidenten der Reichsanstalt für Arbeitsvermittlung und Arbeitslosenverwertung (Runderl. d. Reichs- u. Preuß. Ministers d. I. v. 5. August 1936) sind für die Fleischbeschauer in Preußen, soweit sie im Sinne des Arbeits- und Sozialversicherungsrechts als Angestellte anzusehen sind, **Arbeitsbücher** auszustellen. Nebenamtlich bei der Fleischbeschau tätige Personen, die sonst berufsmäßig Lohnarbeit nicht verrichten, erhalten für gelegentliche kurzfristige Dienstleistungen kein Arbeitsbuch. Von der Arbeitsbuchpflicht ausgenommen sind also nur diejenigen, die im Hauptberuf nicht als Arbeiter oder Angestellte tätig sind — wie z. B. die Tierärzte, Bauern, Handwerker und Gewerbetreibende —, und auch diese nur, soweit sie gelegentliche kurzfristige Dienstleistungen verrichten. Vorübergehende Dienstleistungen sind versicherungsfrei, wenn sie nur gelegentlich, insbesondere zur gelegentlichen Aushilfe ausgeführt werden und auf weniger als 1 Woche entweder nach der Natur der Sache beschränkt zu sein pflegen oder im voraus durch den Arbeitsvertrag beschränkt sind. Soweit die Beschauer im Hauptberuf Lohnarbeit verrichten — als Arbeiter oder

versicherung unterstellt worden. Das Reichsversicherungsamt hat am 20. Januar 1931 entschieden, daß die Tätigkeit in der Fleischbeschau und Trichinenschau zu den Einrichtungen und Tätigkeiten im Gesundheitsdienste im Sinne der Reichsversicherungsordnung gehört. Danach unterliegen die in der Fleischbeschau und Trichinenschau beschäftigten Personen der Unfallversicherung. Seit der Verstaatlichung der Fleischbeschau in Preußen geht die Tätigkeit der Fleischbeschauer und Trichinenschauer außerhalb der Schlachthausgemeinden für Rechnung des Landes, und die Fleischbeschauer und Trichinenschauer unterliegen der Eigenversicherung des Landes Preußen. Der Beschauer hat, wenn er einen Anspruch geltend machen will, einen Unfall, den er bei Ausübung der Fleischbeschau erlitten hat, durch den beamteten Tierarzt bei seiner Anstellungsbehörde anzumelden (vgl. u. a. die Entscheid. d. Reichsversicherungsamts v. 13. Oktober 1936).

Die **Gewerbesteuer**pflicht der Fleischbeschauer ist vom Preußischen Finanzminister auf Grund einer Entscheidung des VIII. Senats des Preuß. Oberverwaltungsgerichts v. 22. Mai 1931 verneint worden. Auf denselben Standpunkt stellt sich eine Verordnung des Sächs. Finanzministeriums v. 18. Dezember 1933.

Die **Umsatzsteuer**pflicht der Fleischbeschauer und Trichinenschauer ist vom Reichsfinanzhof bejaht worden.

Nach einem Schreiben des Reichs- und Preuß. Ministers des Innern v. 12. Juli 1935 fallen nach einer Entscheidung des Reichsfinanzhofs v. 17. Mai 1935 die Einnahmen der Beschauer aus der Ausübung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau einschl. der Trichinenschau in Preußen, soweit die Beschauer nicht als Beamte oder als fest angestellte Personen gelten, unter die Umsatzsteuerpflicht. Zu den umsatzsteuerpflichtigen Einnahmen gehören auch die Entschädigungen gemäß § 62 der preuß. Ausführ.-Verordn. für die zurückzulegenden Wege, nicht dagegen die in die Staatskasse fließenden und an diese abzuliefernden Gebühren (Gebührenanteile, Zuschläge). Durch die Entscheidung des Reichsfinanzhofs werden die Sozialversicherungsfragen der Beschauer (Angestelltenversicherung, Krankenversicherung, Ueberversicherung) nicht berührt. Da es sich um eine gesetzlich bemessene Gebühr handelt, sind die Beschauer gemäß § 10 des Umsatzsteuergesetzes befugt, die Umsatzsteuer neben dem Entgelt gesondert zu fordern. Wiendieck empfiehlt, die Umsatzsteuer bei jeder einzelnen Fleischbeschau mit der Fleischbeschaugebühr vom Gewerbetreibenden zu erheben; die Einziehung der Umsatzsteuer von den Gewerbetreibenden am Monatsende für den ganzen Monat ist nach Wiendieck unzulässig. Bei der Berechnung der Steuerbeträge ist auf volle Pfennige abzurunden[2]).

Angestellte —, erhalten sie für diese Tätigkeit bereits ein Arbeitsbuch. Die Nebenbeschäftigung als Beschauer ist in das Arbeitsbuch mit einzutragen, es sei denn, daß es sich um gelegentliche Dienstleistungen oder Beschäftigungen gegen geringfügiges Entgelt handelt, die der Krankenversicherungspflicht nicht unterliegen.

[2]) In Württemberg ist in der Frage der Umsatzsteuerpflicht der Fleischbeschauer vom Innenministerium auf deren Beamteneigenschaft verwiesen und betont worden, es sei auf die Beamteneigenschaft der Fleischbeschauer ohne Einfluß, ob sie im Haupt- oder im Nebenberuf tätig sind. Die Auffassung des Innenministeriums hat ihre Bestätigung gefunden durch die Einreihung der hauptberuflich tätigen Fleischbeschauer in die Gruppen XI und XIV der württ. Körperschaftsbesoldungsordnung v. 9. 7. 1928. Der Reichsfinanzhof hat in einer Entscheidung v. 21. 4. 1933 anerkannt, daß Beschauer, die als Beamte von Gemeinden die Fleischbeschau ausüben, nicht umsatzsteuerpflichtig sind. Die Umsatzsteuerpflicht eines Trichinenschauers, der nicht zugleich Fleischbeschauer ist, muß im Einzelfall geprüft werden.

Der Steuerabzug vom Arbeitslohn, die **Lohnsteuer**, entfällt nach dem oben angeführten Schreiben des Reichs- und Preuß. Ministers d. Innern vom 12. Juli 1935 mit der Veranlagung zur Umsatzsteuer.

Die **Haftpflicht**, die bei Ausübung der Fleischbeschau durch Gesundheitsschädigung bei Freigabe schädlichen Fleisches oder durch Vermögensschädigung bei ungerechtfertigter Beanstandung tauglichen Fleisches nach § 823 des Bürgerlichen Gesetzbuchs erwächst (vgl. auch S. 71), kann der Fleischbeschauer durch eine Haftpflichtversicherung bei einer Versicherungsgesellschaft von sich abwenden.

Zahl der Fleischbeschauer und Trichinenschauer im Reiche.

Nach amtlicher Erhebung waren am 1. Juli 1936 nichttierärztliche Beschauer vorhanden 15 936, darunter 34, die nur Fleischbeschau, 7250, die nur Trichinenschau, und 8648, die Fleischbeschau und Trichinenschau ausübten.

III.

Maß der Kenntnisse des Fleischbeschauers.

Nach § 6 der Prüfungsvorschriften für die Fleischbeschauer (Ausführ.-Best. B) soll sich der Prüfling im **theoretischen Teile der Prüfung** über die erforderlichen Kenntnisse auf nachstehenden Gebieten ausweisen:

1. Hauptkennzeichen der Gesundheit an lebenden Tieren;
2. Benennung und regelrechte Beschaffenheit der einzelnen Organe und sonstigen Körperteile der geschlachteten Tiere;
3. Grundzüge der Lehre vom Blutkreislauf und vom Lymphstrom in Beziehung auf die Verbreitung von Krankheitserregern im Tierkörper;
4. hauptsächliche Schlachtmethoden und gewerbsmäßige Ausführung der Schlachtungen;
5. Wesen und Merkmale der für die Fleischbeschau vornehmlich in Betracht kommenden Tierkrankheiten und fehlerhaften Zustände des Fleisches;
6. wesentliche Bestimmungen über die Schlachtvieh- und Fleischbeschau im Inland;
7. wichtige Bestimmungen über die Bekämpfung der Viehseuchen, namentlich in bezug auf die Anzeigepflicht, Maßnahmen vor polizeilichem Einschreiten und Schlachtverbote;
8. Führung der Dienstbücher und Erstattung kurzer schriftlicher Berichte.

Nach § 7 derselben Vorschriften hat der Prüfling im **praktischen Teile der Prüfung** innerhalb einer angemessenen Zeit folgende Arbeiten auszuführen:

1. Aufnahme der Erkennungsmerkmale sowie Untersuchung und Beurteilung eines lebenden Schlachttiers mit Rücksicht auf die Genußtauglichkeit des Fleisches gemäß den Ausführungsbestimmungen zu dem Gesetze;
2. vollständige Untersuchung und Beurteilung eines geschlachteten Rindes, eines Schweines und eines

anderen Stückes Kleinvieh (Kalb, Schaf oder Ziege) nach Vorschrift der einschlägigen Bestimmungen;

3. Bestimmung der Tierart, von der ein vorgelegtes Organ herstammt;
4. Bestimmung und Erläuterung mehrerer veränderter Körperteile von Schlachttieren mit Rücksicht auf die Fleischbeschau.

Dem Maße dieser Kenntnisse, die von dem Fleischbeschauer verlangt werden, sollen die Ausführungen im vorliegenden Leitfaden entsprechen[1]). Die wesentlichen Bestimmungen über die Schlachtvieh- und Fleischbeschau im Inland, die wichtigsten Bestimmungen über die Bekämpfung der Viehseuchen, die Führung der Dienstbücher und die Erstattung kurzer schriftlicher Berichte (Gegenstände unter 6—8 des theoretischen Teiles der Prüfung) sind bereits im Kapitel II erledigt. Die übrigen Gegenstände der Prüfung werden in den nachfolgenden Kapiteln besprochen. In dem Kapitel IX (Wichtigste Tierkrankheiten) sind auch im Wortlaut diejenigen Vorschriften der Ausführungsbestimmungen wiedergegeben, die sich auf die einzelnen Tierkrankheiten beziehen.

Zu **Trichinenschauern** sind entweder Tierärzte oder Fleischbeschauer, sofern letztere zugleich die Befähigung zur Ausübung der Trichinenschau besitzen, oder andere Personen zu bestellen, die genügende Kenntnisse nachgewiesen haben. Die Ausbildung und Prüfung der Trichinenschauer hat nach den „Prüfungsvorschriften für die Trichinenschauer" — Ausführungsbestimmungen E zum Fleischbeschaugesetz — zu erfolgen. Für die Untersuchung auf Trichinen und für die Ausrüstung der Trichinenschauer ist die „Anweisung für die Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches auf Trichinen" — Anlage b der Ausführungsbestimmungen D zum Fleischbeschaugesetz — maßgebend. Näheres s. bei v. Ostertag, Leitfaden für Trichinenschauer, 6. Aufl., Berlin 1935.

---

[1]) Das besonders Wichtige ist durch den größeren Druck hervorgehoben. Der klein gedruckte Inhalt des Leitfadens soll im wesentlichen zur Erläuterung und Begründung der Leitsätze sowie zur weiteren, privaten Ausbildung des praktischen Fleischbeschauers dienen.

IV.

Benennung und regelrechte Beschaffenheit der einzelnen Organe und sonstigen Körperteile der Schlachttiere, einschließlich der Bestimmung der Tierart nach einem vorgelegten Organe.

Der Körper der Schlachttiere setzt sich zusammen aus

1. dem Knochengerüst oder Skelett,
2. den Muskeln, Bändern, Sehnen und Sehnenscheiden,
3. den verschiedenen Eingeweiden (Organen), die gruppenweise zu bestimmten Apparaten gehören:
   - Atmungsapparat,
   - Verdauungsapparat,
   - Harn- und Geschlechtsapparat,
   - Nervensystem,
   - Blutkreislaufapparat,
   - Lymphapparat,
4. der Haut oder allgemeinen Decke.

1. Knochengerüst.

Das Knochengerüst besteht aus den Knochen des Kopfes, des Rumpfes und der Gliedmaßen (Fig. 3 u. 4).

Die Kopfknochen werden unterschieden in
- die Schädelknochen, die die Schädelhöhle, und
- die Gesichtsknochen, die die Nasenhöhlen, die Kieferhöhlen und die Maulhöhle bilden.

In der Schädelhöhle hat das Gehirn seine Lage, in der Maulhöhle die Zunge.

Von den Schädelknochen sind besonders zu erwähnen:
- das Stirnbein, das die Schädelhöhle vorn begrenzt,
- das Hinterhauptsbein, das die Schädelhöhle oben begrenzt.

Von den Gesichtsknochen sind hervorzuheben:
- die Nasenbeine, die die Nasenhöhlen nach vorn abschließen,
- die Kieferbeine, die in besonderen Fächern, den Zahnfächern, die Zähne tragen, und
- die Gaumenbeine, die die Nasenhöhle von der Maulhöhle trennen.

Die Rumpfknochen zerfallen in die Wirbel, in die Rippen und in das Brustbein.

Die Wirbel werden eingeteilt in
- Halswirbel,
- Rückenwirbel,
- Lendenwirbel,
- Kreuzbeinwirbel und
- Schwanzwirbel.

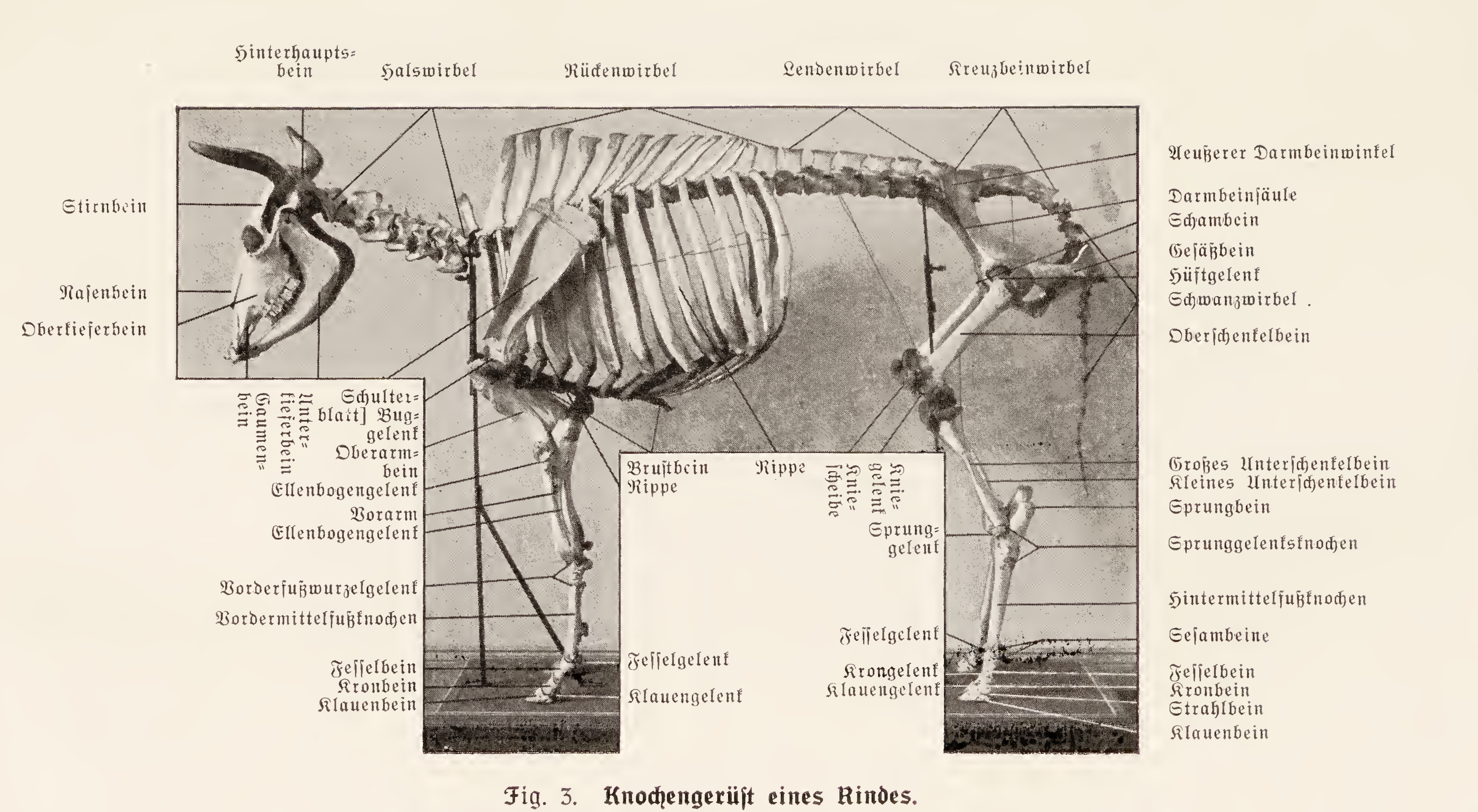


Fig. 3. **Knochengerüst eines Rindes.**

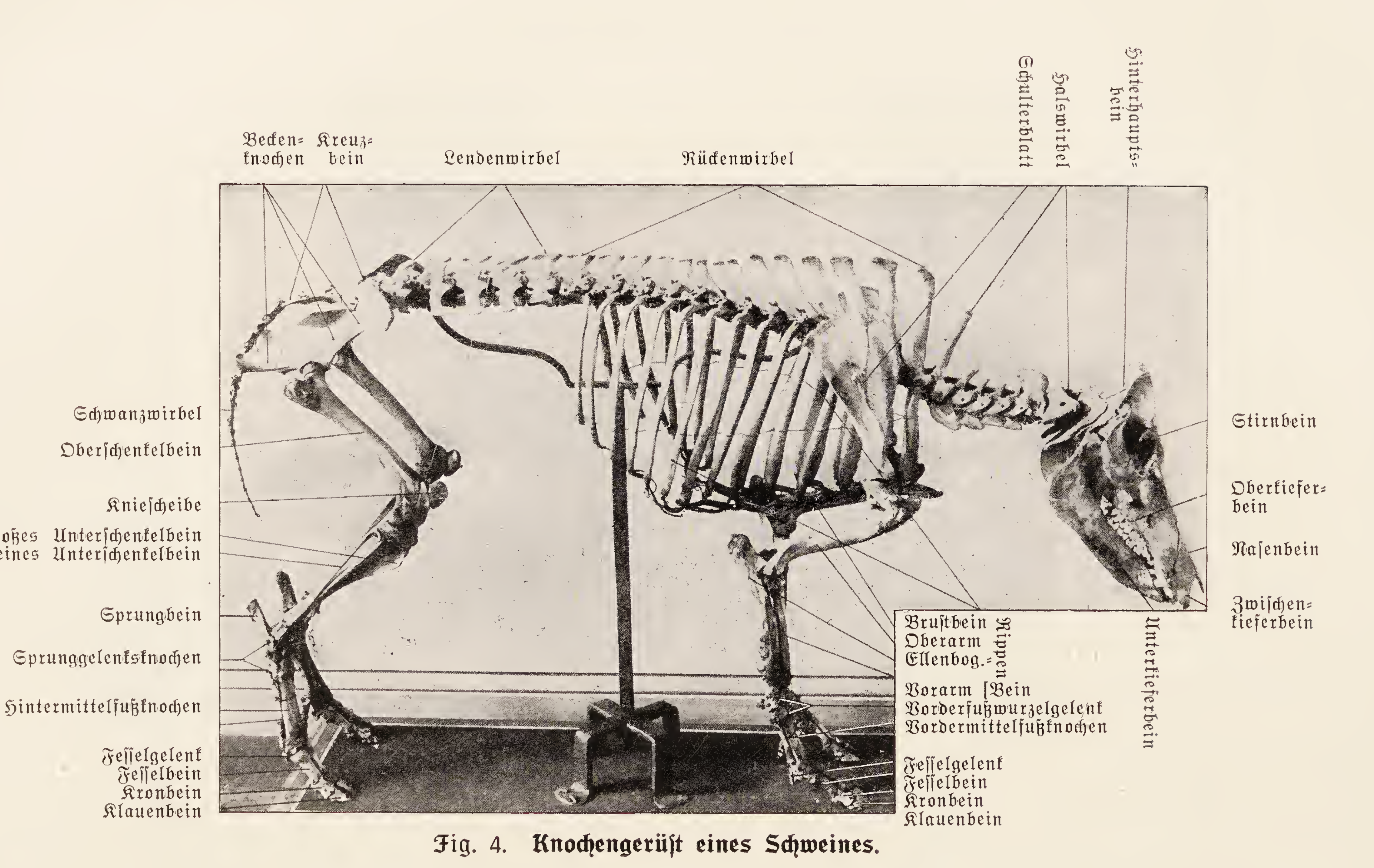


Fig. 4. **Knochengerüst eines Schweines.**

Die Wirbel umschließen einen Kanal, der die Fortsetzung der Schädelhöhle darstellt und zur Aufnahme des Rückenmarkes bestimmt ist (Rückenmarkskanal).

Die Rippen bilden mit den Rückenwirbeln und dem Brustbein den Brustkorb, der die knöcherne Grundlage für die Brusthöhle vorstellt; in der Brusthöhle haben die Lunge und das Herz ihre Lage.

Die Gliedmaßenknochen werden unterschieden in diejenigen der vorderen und der hinteren Gliedmaße (Vorder- und Hinterschenkel).

Die vordere Gliedmaße setzt sich zusammen aus
- Schulterblatt,
- Oberarmbein,
- Vorarm- und Ellenbogenbein, die vereinigt sind, ferner aus
- den Vorderfußwurzelknochen und den Unterfüßen, die wieder aus den Vordermittelfußknochen und den Zehenknochen (Fesselbein, Kronbein, Klauenbein, Sesambeinen und Strahlbein) bestehen.

Die hintere Gliedmaße setzt sich zusammen aus
- dem Becken (aus Darmbein, Schambein und Gesäßbein oder Sitzbein bestehend),
- dem Oberschenkelbein,
- den beiden Unterschenkelbeinen (großes und kleines),
- dem Sprunggelenk und den Unterfüßen wie an der vorderen Gliedmaße.

Die genannten Knochen sind zum Teil flach oder glatt wie das Schulterblatt und die Rippen (platte Knochen), oder sie sind lang und röhrenförmig wie die Armbeine, die Ober- und Unterschenkelbeine (Röhrenknochen). Die platten Knochen enthalten eine rotgefärbte, bimssteinartige Substanz in der Mitte, die Röhrenknochen eine sogenannte Markhöhle, in der sich das Knochenmark befindet.

Unterscheidung der Knochen der verschiedenen Schlachttiere. Die Knochen der verschiedenen Schlachttiere zeigen Besonderheiten, an denen die Bestimmung der Tierart möglich ist. Die Kenntnis dieser Knochenunterschiede setzt aber genaueres Vertrautsein mit der Knochenlehre voraus und kann nicht Aufgabe der Ausbildung und Prüfung der Fleischbeschauer sein. Wenn in besonderen Fällen die Bestimmung der Herkunft von Fleisch nach der Beschaffenheit von Knochen erfolgen soll, ist die Untersuchung dem Tierarzt zu übergeben.

Verbindung der Knochen. Die Knochen sind auf verschiedene Weise miteinander verbunden: entweder durch Knochennähte wie die Kopfknochen oder durch Knorpelscheiben wie die Wirbelknochen oder durch Gelenke wie die Gliedmaßenknochen. Zur Bildung der Gelenke tragen außer den beiden Enden der Knochen noch die Gelenkbänder bei.

2. Muskeln.

Die Knochen dienen zum Ansatz der Muskeln; die Muskeln setzen sich an einem Knochen an, um an einem anderen zu endigen (Fig. 5). Vor dem Ansatz gehen die Muskeln in kürzere oder längere sehnige Fortsätze über; lange Sehnen haben die Muskeln an den Gliedmaßen. Die Sehnen sind umgeben von Sehnenscheiden.

Die Muskeln, die sich an den Knochen ansetzen, werden Knochengerüst- oder *Skelettmuskeln* genannt; sie heißen auch *quergestreifte*

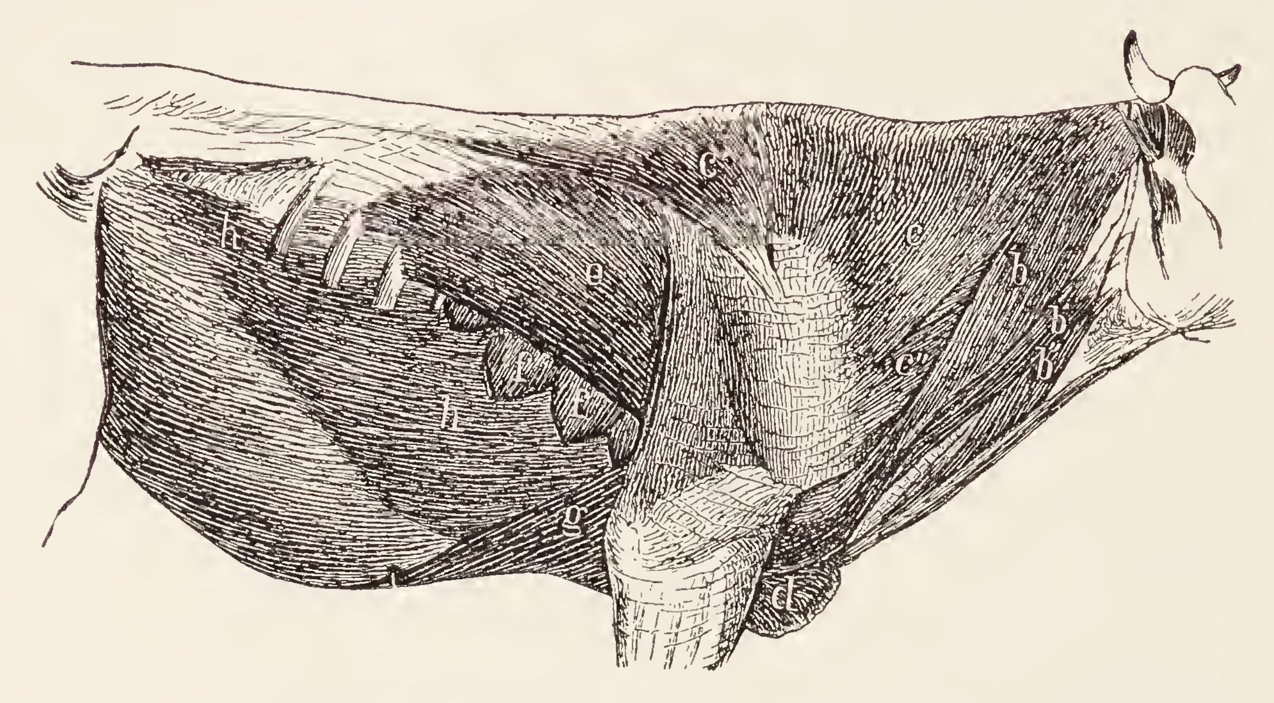


Fig. 5. **Oberflächliche Muskeln am Halse, an den Vordergliedmaßen, am Brustkorb und Bauche des Rindes.** (Nach *Franck*.)

Muskeln, da sie sich aus dünnen Fasern zusammensetzen, die bei der Untersuchung mit einem Vergrößerungsglase (Mikroskop) eine querverlaufende Streifung erkennen lassen (Fig. 6).

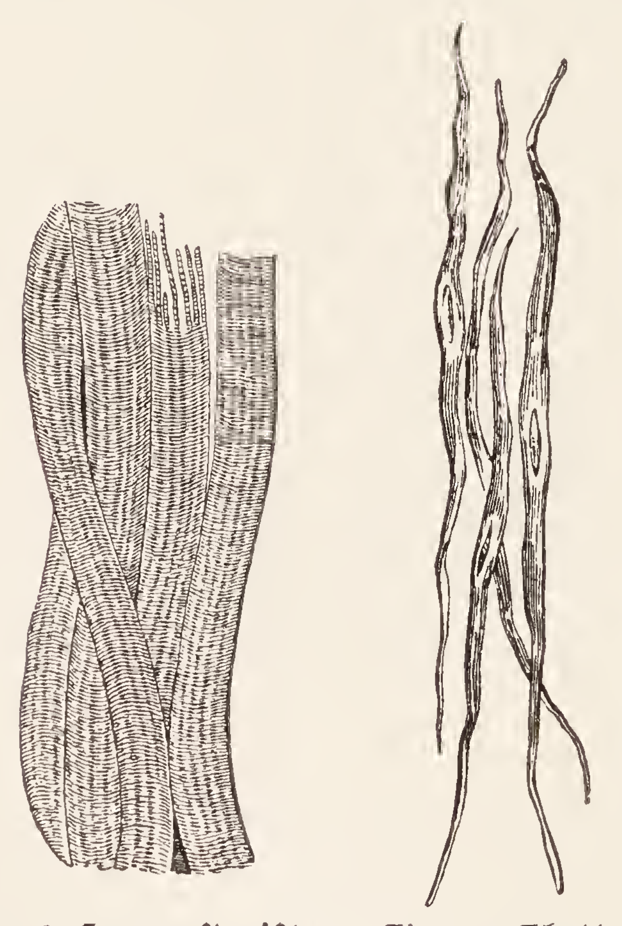


Fig. 6. **Quergestreifte Muskelfasern.** Fig. 7. **Glatte Muskelfasern.** (Nach *Martin*.)

Die sog. *glatten Muskeln* in der Magen- und Darmwand haben glatte, nicht quergestreifte Fasern (Fig. 7).

Die Muskeln sind durch sogenanntes *Bindegewebe* zu größeren Muskelgruppen vereinigt. Bei fetten Tieren wandelt sich dieses Bindegewebe in *Fett*gewebe um. Je stärker das Fettgewebe entwickelt ist, um so höher ist der Mastgrad und Wert der Schlachttiere. Das Fettgewebe umhüllt auch die vorstehenden Knochenteile. Deswegen kann man fette Tiere während des Lebens daran erkennen, daß die vorstehenden Knochenteile nur wenig hervortreten.

Beschaffenheit des Muskelfleisches einschl. des zugehörigen Fett- und Binde-

gewebes, der Knochen und Gelenke bei geschlachteten Tieren[1]). Das Muskelfleisch, das Fett- und Bindegewebe sind bei geschlachteten Tieren nahezu blutleer. Das Fettgewebe ist bei Rindern weiß bis blaßrötlich, fest und an der Oberfläche meist etwas wellig oder traubig. Der Talg von Weidetieren und älteren Kühen kann gelb aussehen. Die Knochen haben eine dicke, feste, grauweiße oder graugelbe Rindenschicht. Das Knochenmark ist fest, rein weiß bis rötlich-gelb. Das Fettgewebe von Schafen und Ziegen ist weiß und fest, von Schweinen weiß, feinkörnig und weich. Das Muskelfleisch sieht aus: beim Jungrind blaßrot, beim Bullen dunkelrot, bei Ochsen hellrot, bei Kühen hell- bis dunkelrot, beim Milchkalb hell- bis dunkelgraurot, beim Schafe lebhaft rot, beim Schweine blaßrot bis graurot. Das Fleisch älterer Tiere ist in der Regel dunkler rot als dasjenige jüngerer.

Bei mageren Tieren ist zwar wenig Fettgewebe vorhanden, doch ist es im Gegensatze zu dem Fettgewebe der infolge einer Krankheit abgemagerten Tiere fest, nicht zähe und weder feucht noch sulzig; die Muskeln nicht abgemagerter Tiere fühlen sich voll, elastisch, niemals schlaff oder welk an.

3. Eingeweide.

a) Atmungsapparat.

Der Atmungsapparat (Fig. 8 und 9) setzt sich zusammen aus

den Nasenhöhlen,
dem Kehlkopf,
der Luftröhre und
der Lunge.

Die Nasenhöhlen sind durch eine Scheidewand (Fig. 8, a) getrennt und wie der Kehlkopf und die Luftröhre mit einer Schleimhaut ausgekleidet, die glatt ist und bei gesunden Tieren durch eine geringe Menge wässerig-schleimigen Belags feucht erscheint.

Das Gerüst des Kehlkopfes (Fig. 8, c) bilden die Kehlkopfknorpel, an denen sich Muskeln, die Kehlkopfmuskeln, ansetzen.

Zwischen den Nasenhöhlen und dem Kehlkopf liegt der Nasenrachenraum (Fig. 8, b).

Die Luftröhre (Fig. 8, d) besteht aus einer großen Zahl von knorpeligen Ringen, die untereinander durch Bänder vereinigt sind. Die Luftröhre teilt sich bei Eintritt in die Lungen in zwei größere Aeste, die ähnlich gebaut sind wie die Luftröhre, und diese Aeste verzweigen sich zu immer kleineren Aesten (Bronchien), die sich allmählich im Lungengewebe verlieren.

[1]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung für Fleischbeschauer (Ausführ.-Best. C).

Die **Lunge** (Fig. 8, h u. Fig. 9) setzt sich aus einer linken und einer rechten Hälfte (Lungenflügel) zusammen, die wieder in kleinere Teile, Lungenlappen, getrennt sein können. An der Eintrittsstelle der Luftröhre liegen die Lungenlymphdrüsen (Fig. 9). Die gesunde Lunge fällt nach der Herausnahme aus dem Brustkorb zusammen. Sie hat bei Tieren, die geschlachtet worden sind und gut ausgeblutet haben, eine gelblichrosarote, später dunkelrot werdende Farbe und eine glatte, glänzende

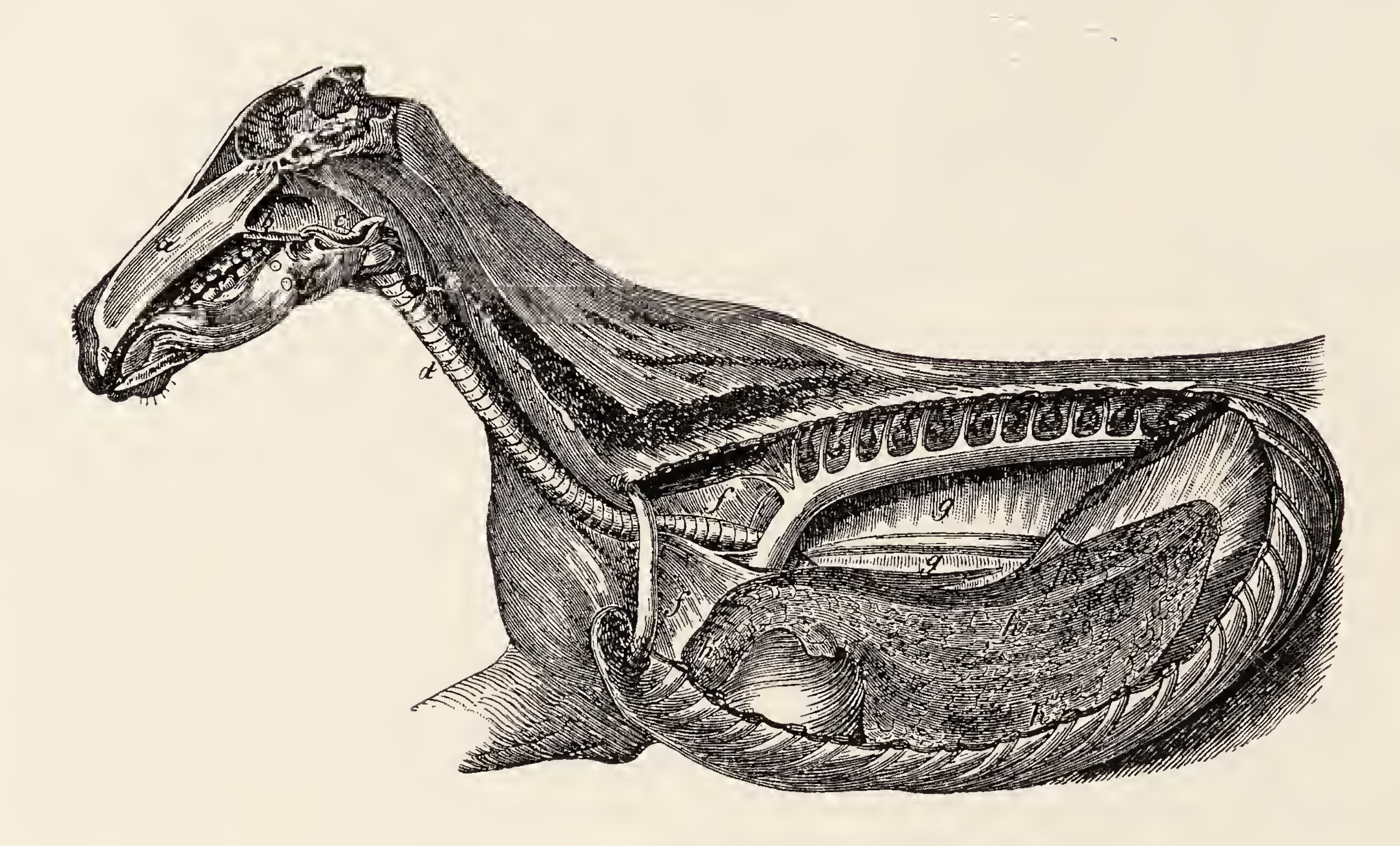


Fig. 8. **Atmungsapparat.** (Nach Franck.)

a) Nasenscheidewand, b) Nasenrachenraum, c) Kehlkopf, d) Luftröhre, e) Schilddrüse, f) u. g) Mittelfell, h) linke Lungenhälfte.
Das hintere Ende der Lunge lagert auf dem Zwerchfell.

Oberfläche. Wenn man die Lunge durchschneidet und über die Schnittfläche mit einem Messer streicht, so läßt sich eine mit Luftbläschen untermischte (schaumige) weiße oder rötliche Flüssigkeit abstreichen. Der gleiche Schaum findet sich in den Luftröhrenästen. Die Lungen fühlen sich weich-elastisch an, d. h. sie lassen sich mit den Fingern leicht eindrücken, und die Fingerabdrücke verschwinden rasch wieder. Ein in Wasser geworfenes Stück gesunder Lunge schwimmt. Die Lungenflügel sind überzogen von einer glatten, glänzenden und durchsichtigen, feinen Haut, dem Lungenfell. Dieses vereinigt sich zwischen den beiden Lungenhälften zu dem sogenannten **Mittelfell** (Fig. 8, g), das sodann bis zu den Wirbeln in die Höhe steigt. Im Mittelfell liegen die Mittelfelldrüsen (Fig. 9). Das Mittelfell schlägt sich an den Wirbeln um und überzieht dann als Rippenfell die Innenfläche des Brustkorbes, die Rippen, das Brustbein und das sogenannte Zwerchfell, das die

Brusthöhle von der Bauchhöhle trennt. Das Lungenfell und Rippenfell führen die zusammenfassende Bezeichnung **Brustfell**.

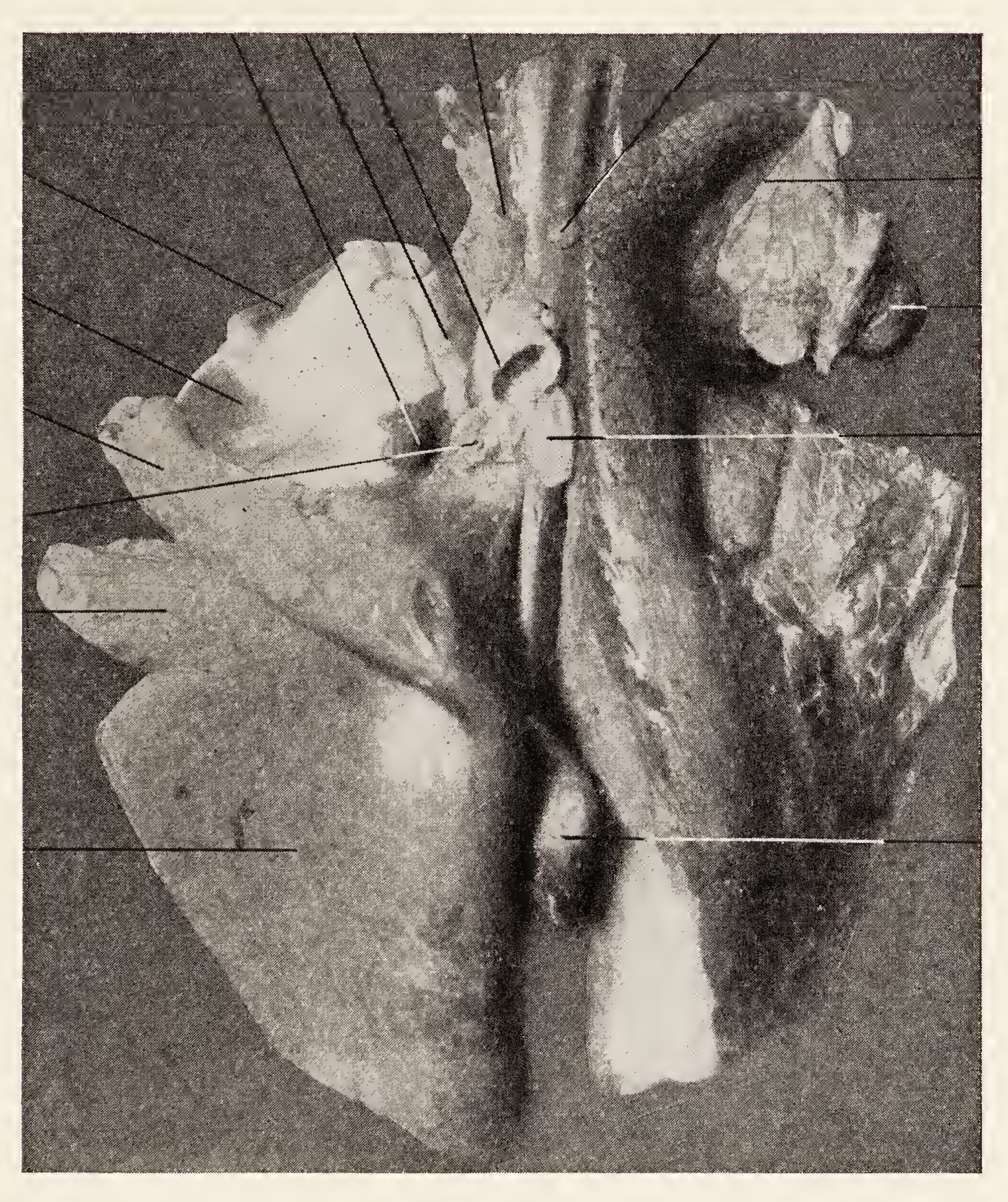


Fig. 9. **Lunge (mit Herz) vom Rinde.**

Unterscheidungsmerkmale der Lungen der verschiedenen Schlachttiere. Die Lungen der Wiederkäuer (Rinder, Schafe und Ziegen) weisen links 2 bis 3, rechts 4 bis 5 Lappen auf. Die Rinderlungen lassen ferner eine Einteilung innerhalb der größeren Lappen in kleinere Läppchen erkennen; denn bei den Rinderlungen sind diese kleineren Lungenläppchen durch ein stark entwickeltes Gewebe, das Zwischenlungengewebe, voneinander getrennt (Fig. 9). Die Schweinelungen haben links 2 bis 3, rechts 3 bis 4 Lappen. Die Pferdelungen besitzen links 2, rechts 3, die Hundelungen links 3, rechts 4 Lappen. An den Pferde-, Schaf- und Hundelungen ist das Zwischenlungengewebe nur schwach entwickelt.

b) Verdauungsapparat.

Der Verdauungsapparat besteht aus:

den Zähnen und
der Zunge, die in der Maulhöhle eingeschlossen sind,
dem Schlundkopf, der die Rachenhöhle bildet,
dem Schlunde,
dem Magen,
dem Darmkanal, ferner aus
den Verdauungsdrüsen, nämlich den Speicheldrüsen des Kopfes, der Leber und der Bauchspeicheldrüse.

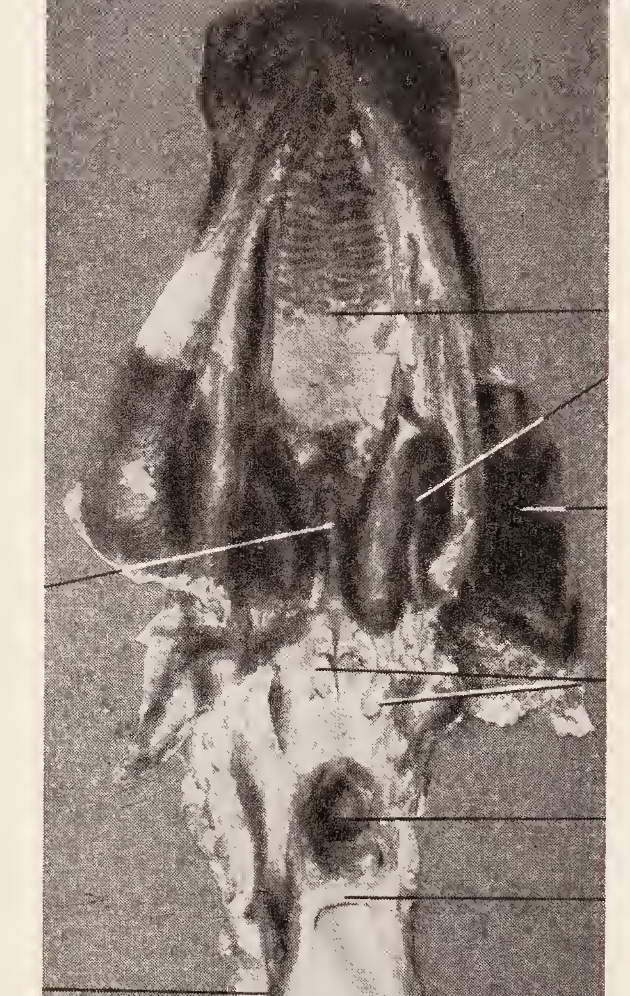


Fig. 10. **Kopf mit Zunge vom Rinde.**



Fig. 11. **Zunge mit Schlund und Kehlkopf vom Schweine.**

An der Beschaffenheit der Zähne vermag man das Alter der Tiere zu erkennen (s. Altersbestimmung).

Die **Zunge** ist ein muskulöser Teil, der von einer dicken, trübe und weiß aussehenden Schleimhaut überzogen ist. An der Zunge unterscheidet man den Rücken und die Spitze.

Unterscheidungsmerkmale der Zungen der verschiedenen Schlachttiere. Die Rinderzunge besitzt (i. Gegensatz zur

Pferdezunge) einen starken Rückenwulst, eine schlanke Zungenspitze und auf dieser zahlreiche Wärzchen, die sich stachelartig anfühlen und nach hinten gerichtet sind, so daß man beim Ueberstreichen über die Spitze der Rinderzunge ein Gefühl hat, wie wenn man über eine starre Bürste streicht. Auf dem Rückenwulst der Rinderzunge finden sich jederseitig 12 (beim Pferde nur 2) umwallte Wärzchen (Fig. 10). Die Zunge des Schafes und die der Ziege sind an der Spitze in der Mitte ausgekerbt. Die spitzen Wärzchen (Papillen) an der Zungenspitze fehlen. Bei farbigen Schafen ist die Zunge ganz schwarz oder schwarz gefleckt. An der Zunge des Schweines fehlt der Rückenwulst. Ferner fehlen die spitzen Wärzchen; an ihrer Stelle treten feine fadenförmige und runde Wärzchen hervor. Umwallte Wärzchen besitzt das Schwein nur eines auf jeder Seite der Zunge (Fig. 11). (Die Zunge des Hundes ist flach; die Rückenfläche zeigt eine Furche in der Mitte.)

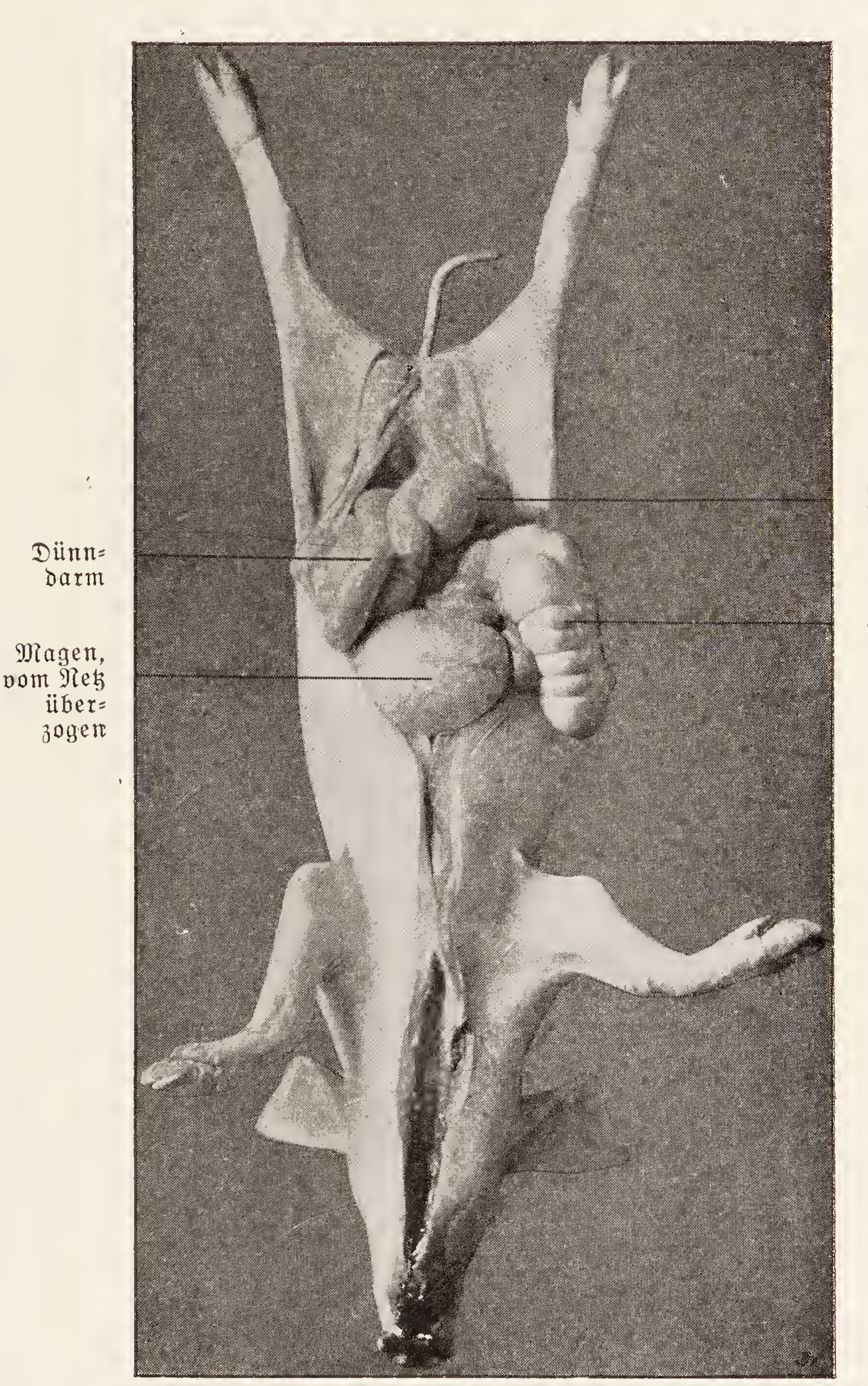


Fig. 12. **Magen und Darm vom Schweine nach unvollständiger Oeffnung der Bauchhöhle.**

Rind, Schaf und Ziege haben Schneidezähne nur im Unterkiefer, nicht dagegen auch im Oberkiefer wie Pferd, Schwein und Hund.

Die **Maulhöhle** ist, wie alle übrigen Teile des Verdauungsapparats, von einer Schleimhaut überzogen, die glatt und feucht ist. Der Teil der Schleimhaut, der die Gaumenbeine überzieht, heißt harter Gaumen, der Teil, der den Schlundkopf von der Maulhöhle trennt, weicher Gaumen (Fig. 10), der Teil, der die Backen und Lippen überkleidet, Backen- und Lippenschleimhaut.

Der **Magen** ist eine sackartige Ausstülpung des Verdauungskanals. Der **Darm** ist ein verschieden dickes, weites und langes Rohr, das aus mehreren Abteilungen besteht. Wir unterscheiden den Dünndarm und den Dickdarm. Der Dünndarm beginnt am Magen, der Dickdarm endigt am

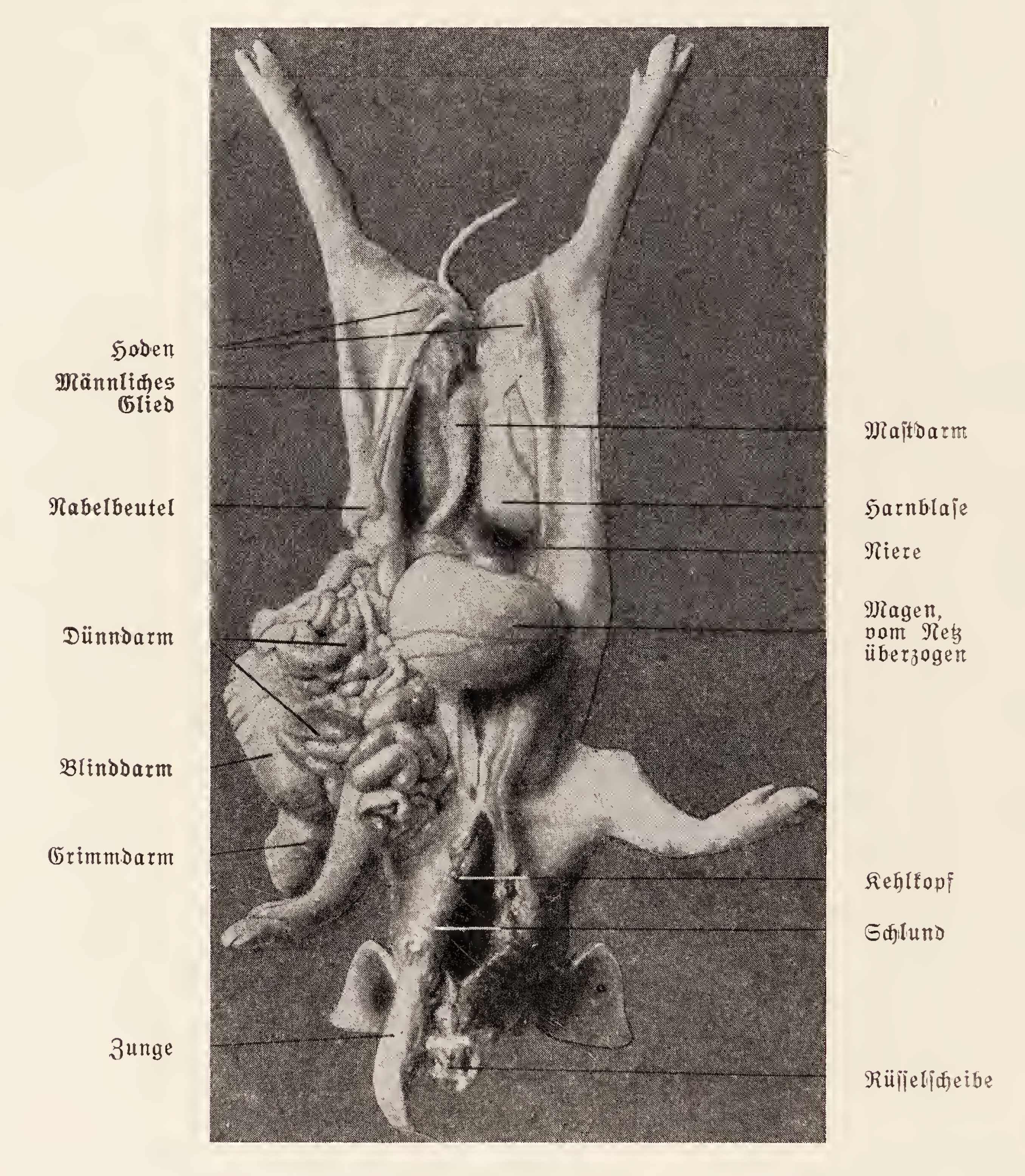


Fig. 13. **Magen und Darm vom Schweine nach vollständiger Oeffnung der Bauchhöhle.**

After. Zwischen Dünndarm und Dickdarm befindet sich eine Verengerung, die sogenannte Hüftblinddarmklappe. Der Dickdarm wird wieder unterschieden in Blinddarm, Grimmdarm und Mastdarm (Fig. 12—15).

Der Magen und Darm liegen in der Bauchhöhle und werden durch Bänder in ihrer Lage erhalten. Sie sind von einer glatten, glänzenden Haut **(Bauchfell)** überzogen; hierauf folgt eine Muskelhaut und zu innerst

die S c h l e i m h a u t. Die Muskelhaut besteht aus sogenannten glatten Muskelfasern, die keine Querstreifung erkennen lassen (Fig. 7). Die Schleimhaut des Magens- und Darmes enthält die Verdauungsdrüsen, die Verdauungssäfte absondern; außerdem befinden sich in der Schleimhaut des Darmes kleinste Lymphdrüsen (Lymphfollikel).

Der Magen und der Darmkanal sind bei Tieren, die vor der Schlachtung gesund gewesen sind, immer mehr oder weniger gefüllt. Der Magen und Darm haben, von außen betrachtet, ein weißlich- bis blaugraues Aussehen. Die Schleimhaut ist glatt oder sammetähnlich, schlüpfrig und, von

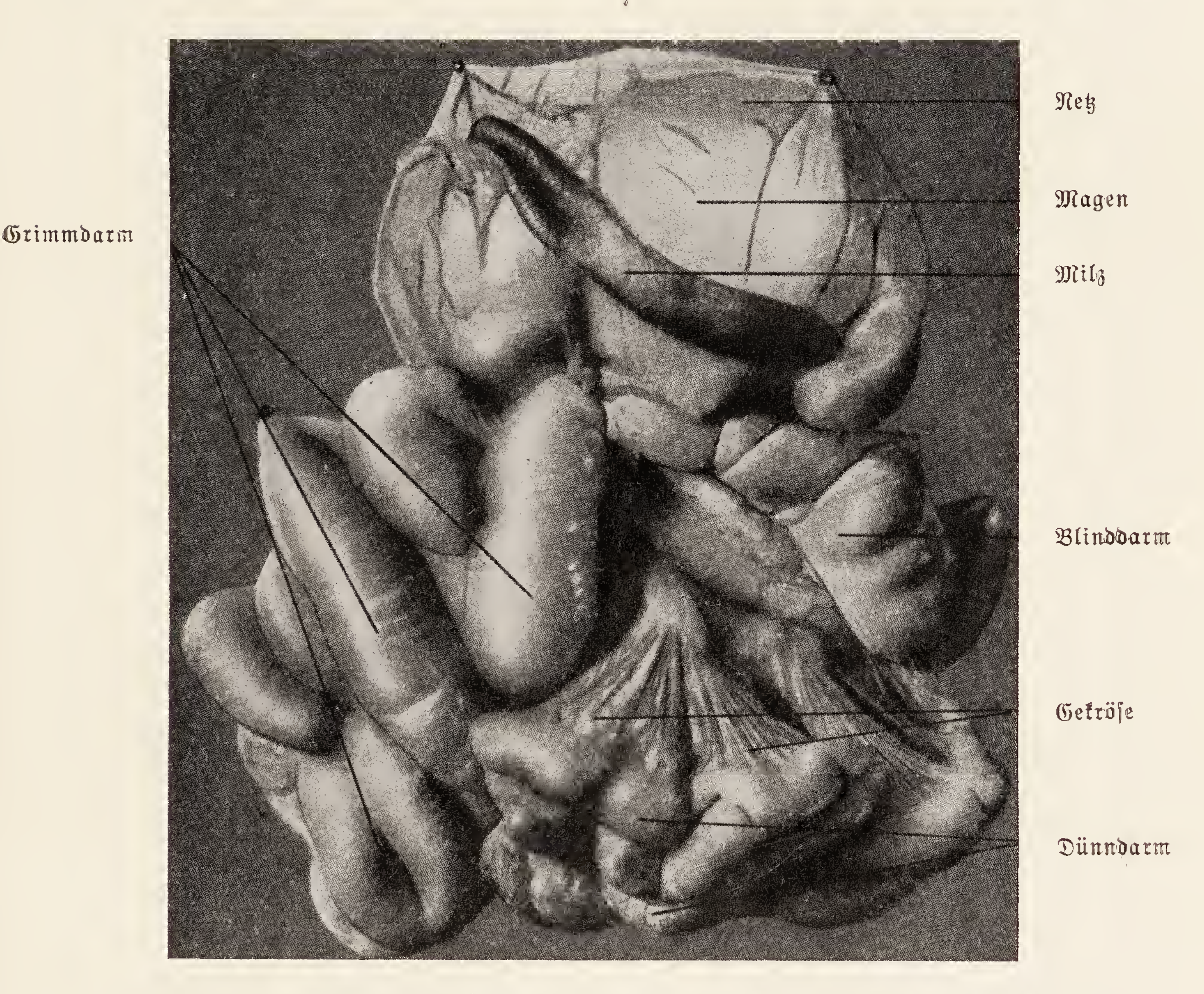


Fig. 14. **Ausgeweideter Magen und Darm mit Milz vom Schweine.**

einer Stelle im Magen abgesehen, grau bis graugelb und glänzend. In der Schleimhaut des Magens befindet sich eine Stelle, die auch bei gesunden Tieren rot ist. Bei Schweinen sitzt die Stelle am Magengrunde (tiefster Teil der großen Krümmung des Magens); an dieser Stelle hat die Schleimhaut eine braunrote und während der Magenverdauung eine blutrote Farbe.

Die Haut, die den Darmkanal überzieht, vereinigt sich zu dem sog. **Gekröse.** In dem Gekröse befinden sich die G e k r ö s l y m p h d r ü s e n,

ferner bei fetten Tieren ein stark entwickeltes Fettgewebe (Fig. 14—16). Das Gekröse befestigt den Darmkanal unterhalb der Wirbelsäule, schlägt sich dann auf die Bauchwand hinüber und bildet auf diese Weise die innere Auskleidung der Bauchhöhle (Wandblatt des Bauchfells).

Ein Teil des Bauchfells ist das sogenannte **Netz**, das den Magen und die Därme als eine spinngewebeähnliche Haut von außen umhüllt (Fig. 12—15). Bei fetten Tieren sammelt sich im Netz Fett an, wodurch es trübe und streifenförmig oder ganz undurchsichtig wird.

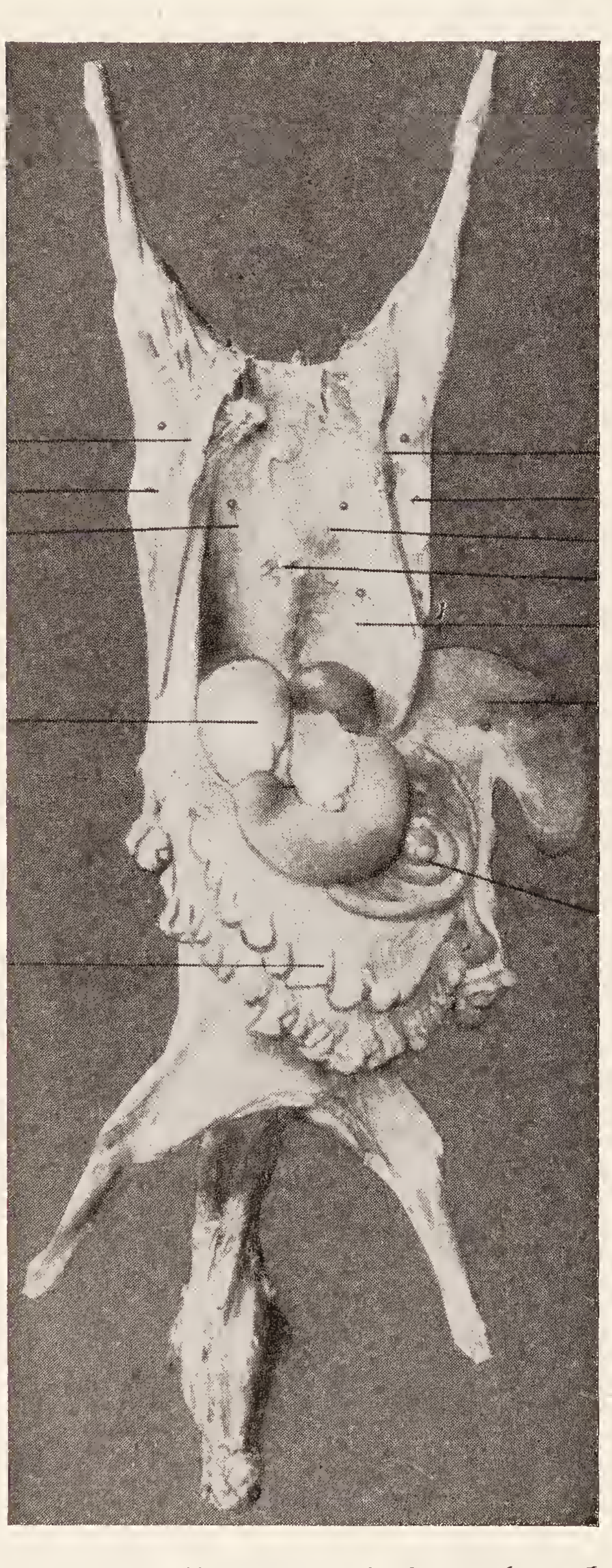


Fig. 15. **Magen und Darmkanal des Schafes nach Oeffnung der Bauchhöhle.**

Unterscheidungsmerkmale der Mägen der verschiedenen Schlachttiere. Rind, Schaf und Ziege haben einen vierteiligen Magen, nämlich drei Vormägen (Pansen, Haube, Buch) und einen eigentlichen Magen oder Labmagen (Fig. 17 und 18).

Pferd, Schwein und Hund besitzen einen einfachen Magen.

Die **Leber** ist ein großes drüsiges Organ, das hinter dem Zwerchfell liegt und mit diesem durch Bänder verbunden ist. Die Leber liegt zwischen Zwerchfell und Magen. Man unterscheidet an ihr eine vordere (Zwerchfell-) und eine hintere (Magen-) Fläche. An der hinteren Fläche liegt die Leberpforte (Eintritt der Pfortader), und um diese herum lagern sich die Leberlymphdrüsen (Fig. 21). Die Leber ist von rotbrauner Farbe, hat scharfe Ränder, fühlt sich festweich an und läßt zahlreiche kleine Läppchen (Leberläppchen) erkennen (Fig. 22). Bei fetten Tieren kann die Leber eine gelbbraune Farbe, trübes Aussehen und abgerundete Ränder aufweisen.

Die Leber dient der Absonderung von Galle, die durch die Gallengänge der Gallenblase zugeführt, hier gesammelt und durch einen besonderen Gang, den Lebergallengang, in den Darmkanal entleert wird.

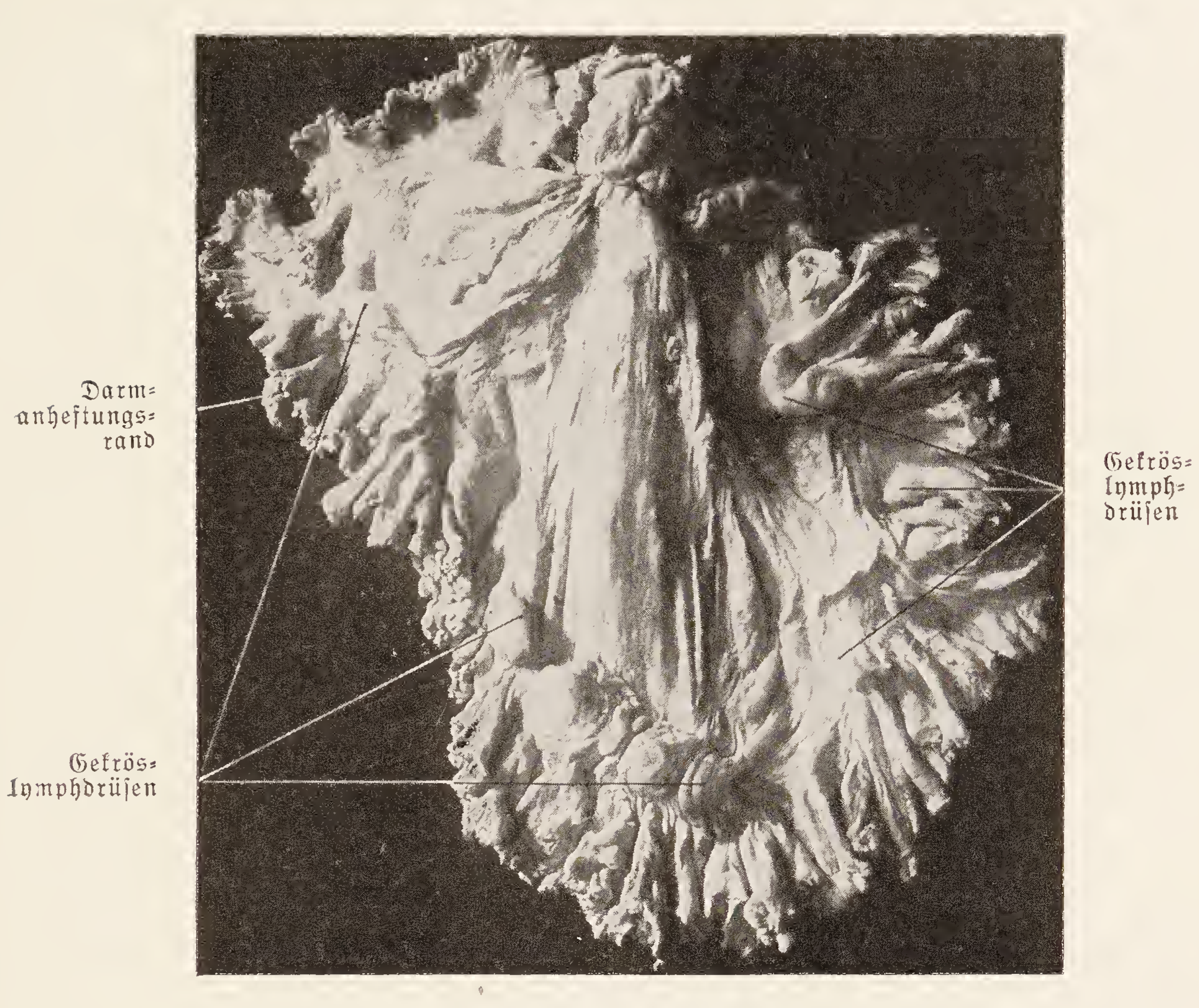


Fig. 16. **Gekröse von einem fetten Rinde.**

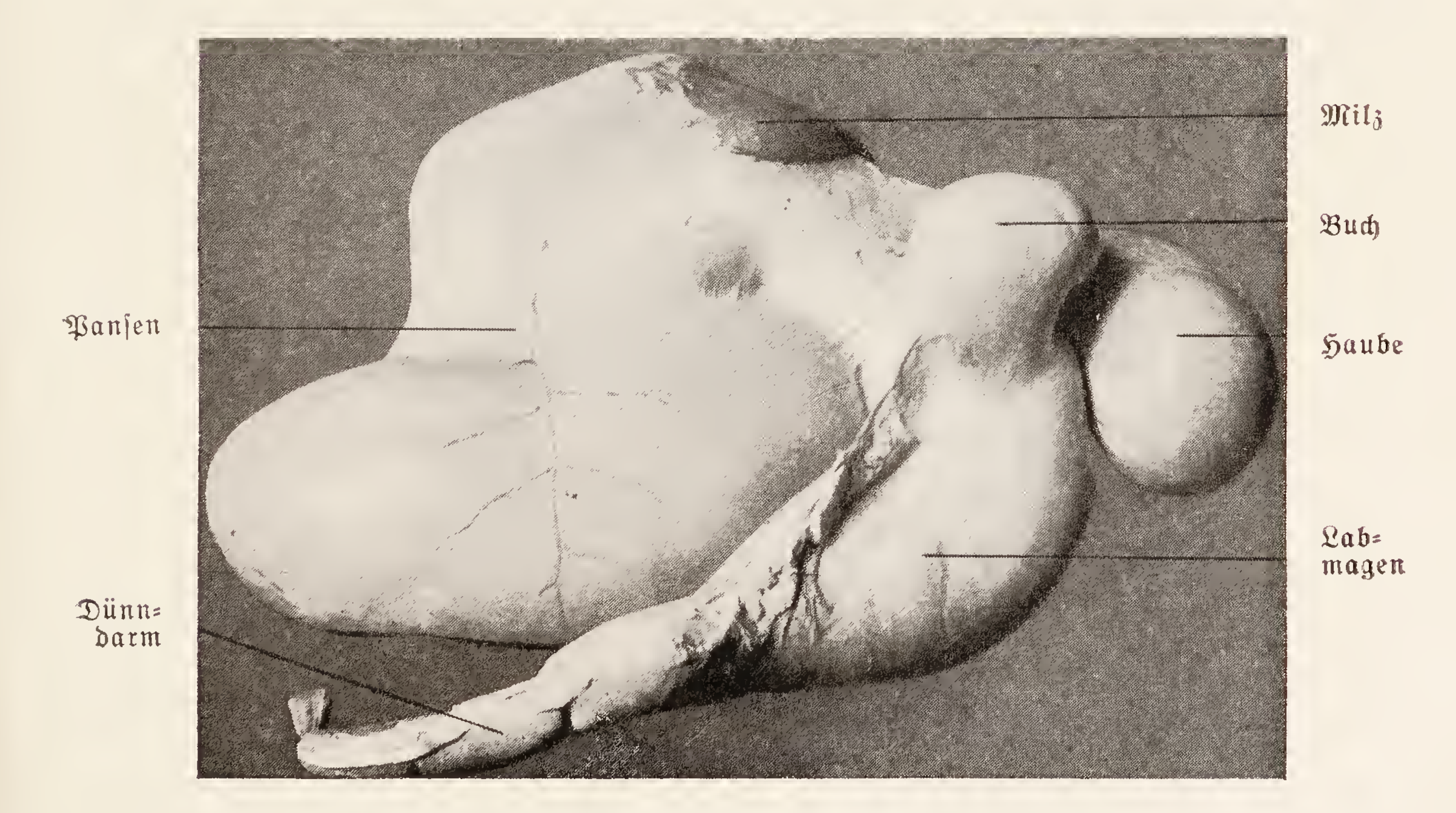


Fig. 17. **Magen mit Milz vom Wiederkäuer.**

Unterscheidungsmerkmale der Lebern der verschiedenen Schlachttiere. Die Leber des Rindes ist zweilappig und besitzt einen stark entwickelten Anhangslappen, den sogenannten Spigelschen Lappen (Fig. 20 u. 21). (Die Leber des Pferdes ist dreilappig und ohne Gallenblase.)

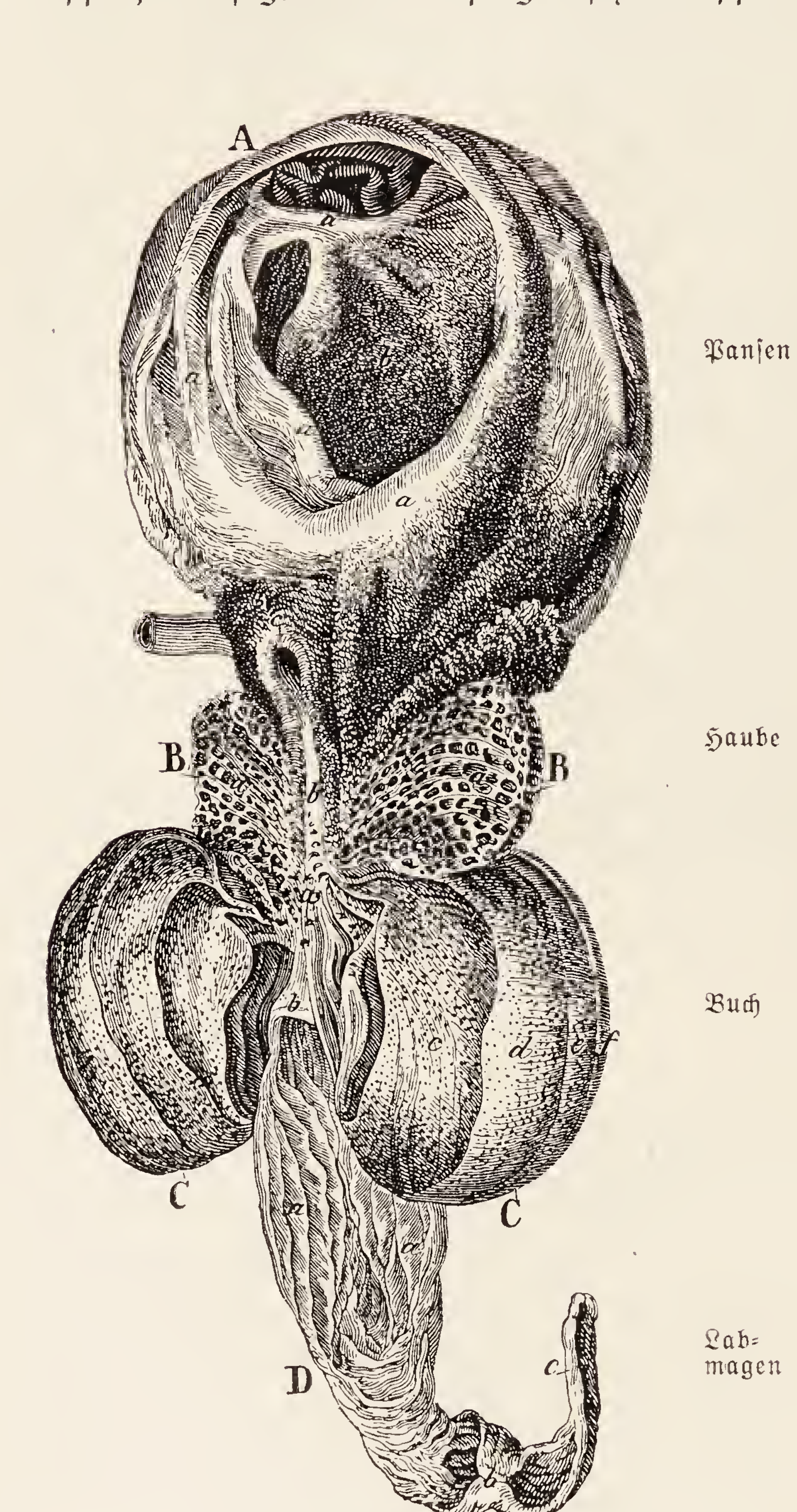


Fig. 18.
Aufgeschnittener Magen vom Wiederkäuer.
(Nach Franck.)

Auch die Leber des Schafes und der Ziege ist zweilappig.

Die Leber des Schweines dagegen besitzt vier Lappen (Fig. 19) und außerdem einen kleinen Spigelschen Lappen; ferner sind die Leberläppchen an der Schweineleber deutlich erkennbar (Fig. 22).

Die Leber des Hundes ist fünf- bis sechslappig.

Die Speicheldrüsen am Kopfe und die Bauchspeicheldrüse, welch letztere mit dem Darm und auch mit der Leber (Fig. 20) verbunden ist, sind graue bis graugelbe, lappige Gebilde. Sie erzeugen den Maul- und Bauchspeichel, der der Nahrung direkt beigemischt oder bei der Bauchspeicheldrüse durch einen besonderen Kanal in den Darm abgeleitet wird.

c) Harn- und Geschlechtsapparat.

Der Harnapparat setzt sich zusammen aus
den Nieren,
den Harnleitern,
der Harnblase und
der Harnröhre.

Jedes Tier hat zwei **Nieren**, eine linke und eine rechte (Fig. 19). Die Nieren befinden sich unterhalb der Wirbelsäule. Sie sind von einer besonderen Kapsel umschlossen, der sogenannten **Nierenkapsel**, die bei fetten Tieren ein stark entwickeltes Fettgewebe aufweist. Nach Entfernung der Nierenkapsel

kommen die Nieren erst zum Vorschein; sie zeigen eine rotbraune Oberfläche und auf der Oberfläche sowie im äußeren Teile der Schnittfläche, in der Nierenrinde, kleinste rote Pünktchen (Fig. 27). Die Nieren fühlen sich

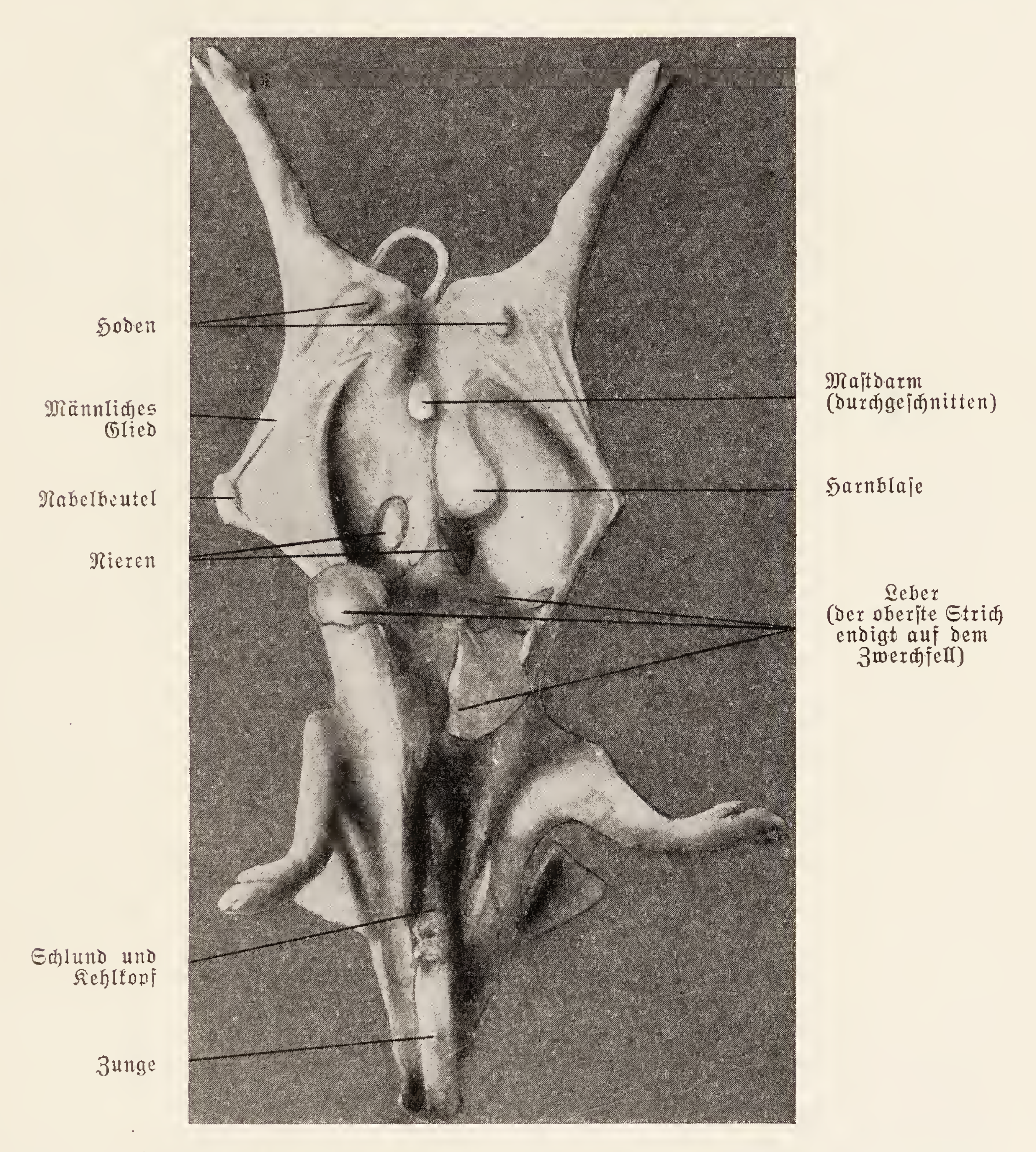


Fig. 19. **Leber vom Schweine in natürlicher Verbindung mit dem Zwerchfell. (Außerdem Harn- und Geschlechtsorgane in natürlicher Lage.)**

fest an (feste Konsistenz). Die Oberfläche und Schnittfläche sind glatt und glänzend. Bei hochgemästeten Schweinen, seltener bei Rindern und Schafen, kann die Farbe der Nieren gelbbraun und das Aussehen trübe sein.

Die Nieren sondern Harn ab, der sich zunächst in einem Hohlraum in der Niere, im Nierenbecken (Fig. 25), ansammelt und von hier durch die



Fig. 20. **Leber (Magenfläche) vom Rinde mit Bauchspeicheldrüse.**

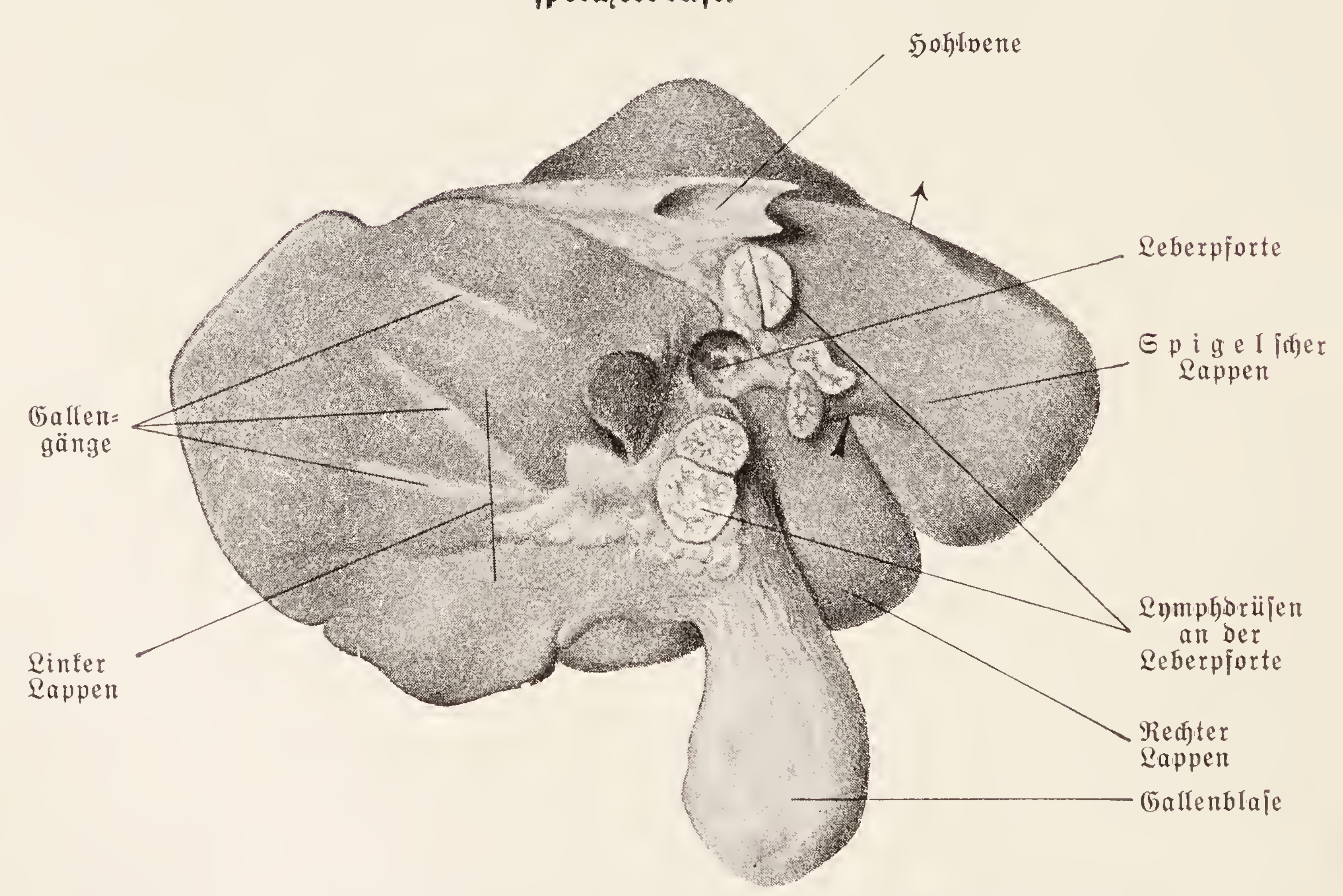


Fig. 21. **Leber (Magenfläche) vom Rinde nach der Entfernung der Bauchspeicheldrüse.**

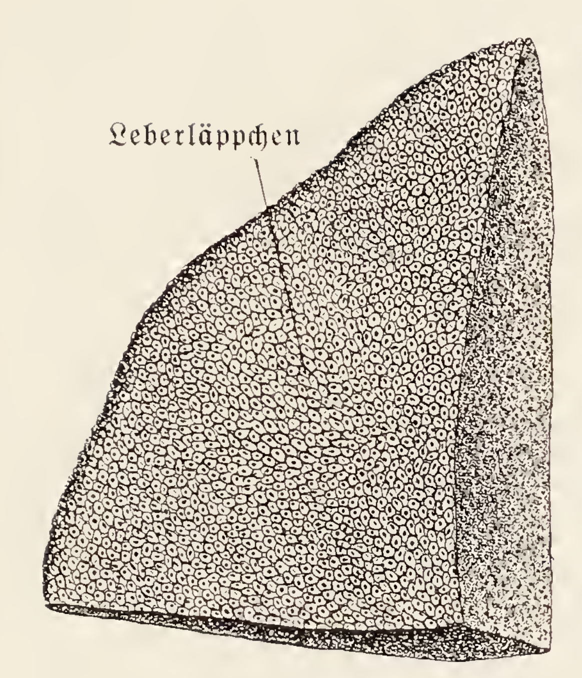


Fig. 22.
Stück Leber vom Schweine mit deutlichen Läppchen.

Harnleiter nach der Harnblase und von der Harnblase aus durch die Harnröhre nach außen abgeleitet wird (Fig. 19).

Unterscheidungsmerkmale der Nieren der verschiedenen Schlachttiere. Die Nieren des Rindes sind oval und gelappt; sie bestehen aus je 15 bis 25 verschieden großen Nierenlappen (Fig. 23).

Das Pferd hat eine herzförmige rechte und eine bohnenförmige linke Niere, beide mit glatter Oberfläche.

Das Schaf und die Ziege besitzen bohnenförmige, ungelappte Nieren. In das Nierenbecken mündet beim Schafe und bei der Ziege nur ein warzenförmiger Fortsatz der Nierensubstanz, das Nierenwärzchen (Fig. 26).



Fig. 23. **Niere vom Rinde.**
(Oberfläche.)

Die Nieren des Schweines sind ebenfalls bohnenförmig und ungelappt, weisen aber 6 bis 11 Nierenwärzchen auf (Fig. 24) und sind länger und weniger dick als die Nieren des Schafes und der Ziege.

Die Nieren des Hundes sind bohnenförmig und haben ein Nierenwärzchen.

Der Geschlechtsapparat wird in den männlichen und weiblichen unterschieden.

Der männliche Geschlechtsapparat besteht aus

den **Hoden**, die im Hodensack ihre Lage haben und den Samen bereiten (Fig. 19),

der Samenblase und

dem **männlichen Gliede**, das aus der Harnröhre und einem Blutgefäßkörper besteht (Fig. 19).

Das männliche Glied ist beiderseits an dem Gesäßbein durch einen Muskel (Gesäßbeinrutenmuskel) befestigt. Der Rest dieses Muskels bleibt beim Ausschlachten am Gesäßbein und kann zur Feststellung des

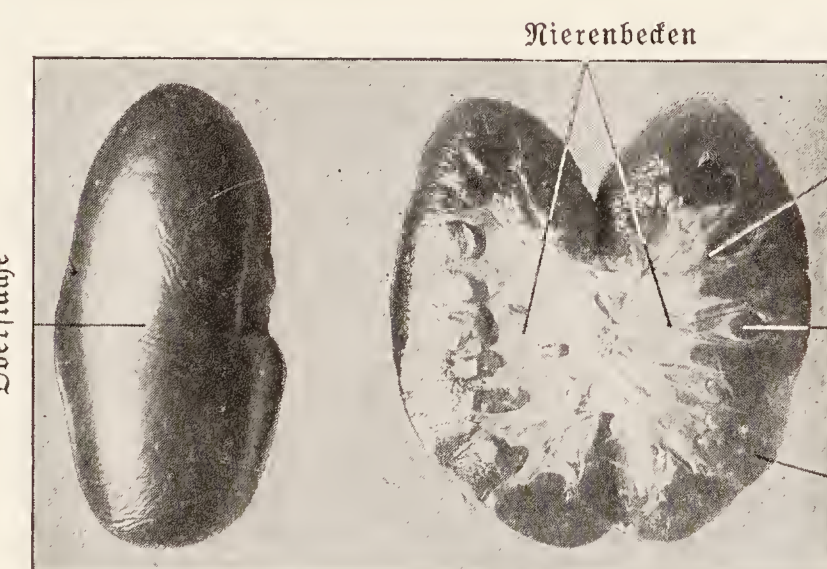


Fig. 24. **Niere vom Schweine.**
(Oberfläche und Durchschnitt.)

Geschlechts am ausgeschlachteten Tierkörper benutzt werden. Beim männlichen Schweine wird mit dem Gliede der an seinem vorderen Ende gelegene Nabelbeutel (Fig. 19) entfernt, so daß in der unteren Bauchwand ein Ausschnitt entsteht, der beim ausgeschlachteten weiblichen Schweine fehlt (Fig. 28).

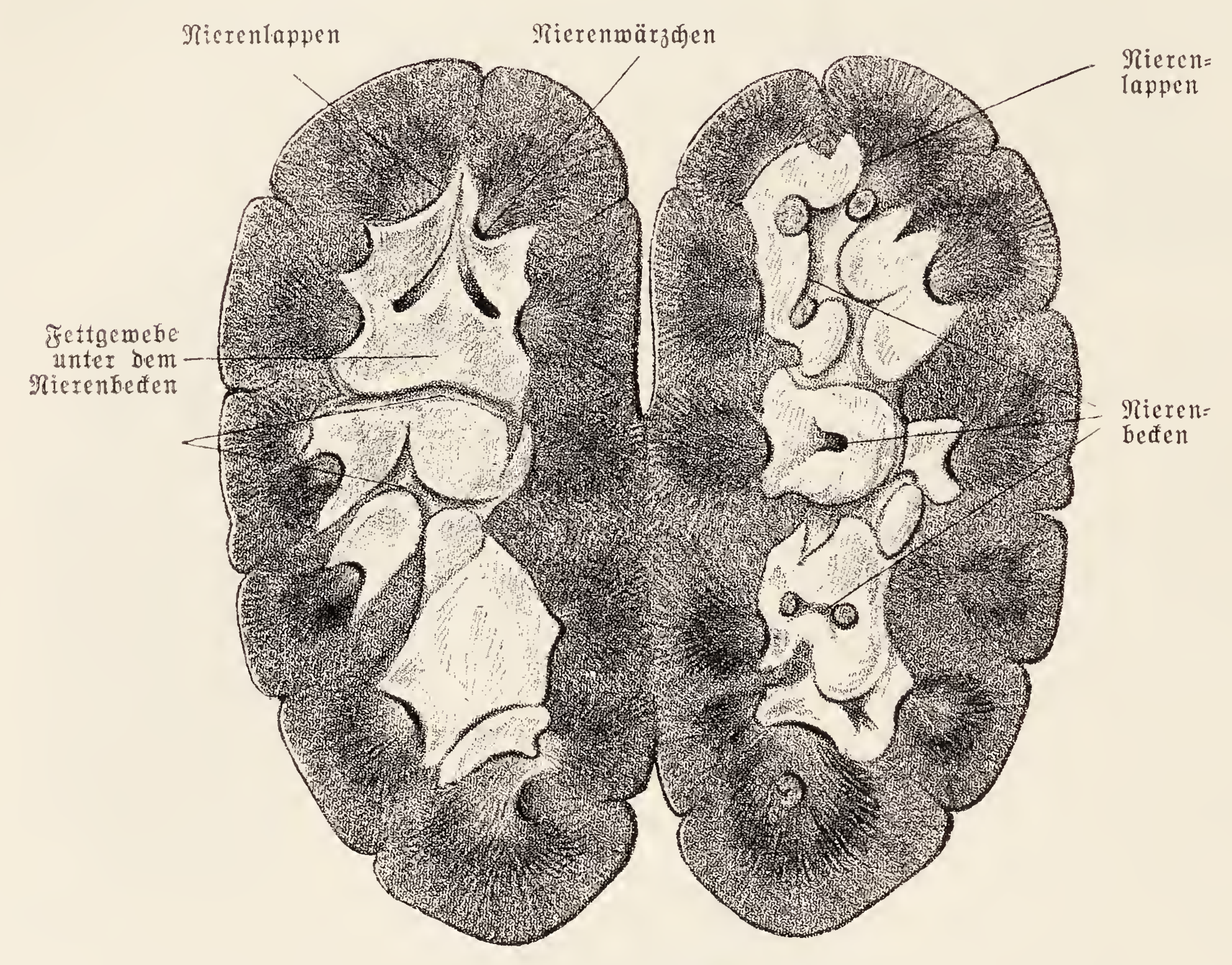


Fig. 25. **Niere vom Rinde**
(Durchschnitt.)

Der w e i b l i c h e Geschlechtsapparat besteht aus
- den Eierstöcken,
- den Eileitern,
- der Gebärmutter,
- der Scheide und der Scham sowie
- dem Euter.

Die E i e r s t ö c k e sind durch die Eileiter mit der Gebärmutter verbunden. Die Eierstöcke sind ovale Gebilde, an denen Bläschen mit wasserhellem Inhalt und gelbe Knoten (gelbe Körper) wahrzunehmen sind (Fig. 29). Die Eileiter treten bei gesunden Tieren nur wenig hervor.

Die **Gebärmutter** ist ein häutiger Sack, der zum Teil in der Beckenhöhle, zum Teil in der Bauchhöhle liegt, von außen grauweiß oder grauröt-

lich aussieht und aus einem sogenannten Körper und zwei Hörnern besteht (Fig. 29). Die Hörner sind vom Bauchfell überzogen und bestehen im übrigen aus einer dicken Schicht glatter Muskulatur und aus einer Schleimhaut. Diese Schleimhaut ist gelblich bis rötlichgrau und zeigt die Besonderheit, daß sie bei trächtigen Rindern, Schafen und Ziegen knopf- oder napfartige Gebilde aufweist, die sogenannten Gebärmutterknöpfe oder -näpfe (Fig. 32 und 33). Bei nichtträchtigen Rindern finden sich an Stelle der Gebärmutterknöpfe nur faltenartige Erhebungen der Schleimhaut (Fig. 30). Die Gebärmutter ist nach der Scheide zu durch den Gebärmuttermund (Fig. 31) geschlossen.

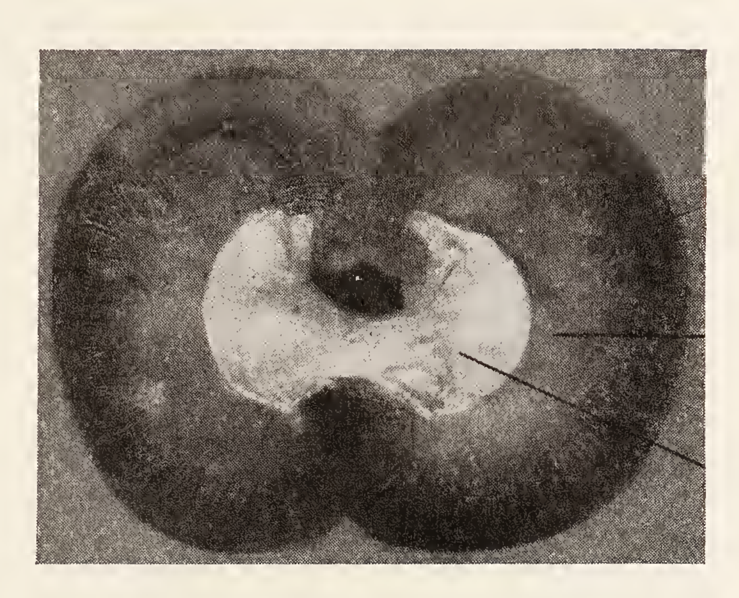


Fig. 26. **Niere vom Schafe.**
(Durchschnitt.)

Das **Euter** hat seine Lage beim Rinde, Schafe und bei der Ziege zwischen den Hinterschenkeln in der Schamgegend, beim Schweine an der unteren Brust- und Bauchwand. Das Euter ist bei Tieren, die noch nicht geboren haben, schwach entwickelt und fest, bei Tieren, die bereits geboren haben, groß und weich. Bei säugenden Muttertieren kann man aus dem Euter Milch ausdrücken. Bei Tieren, die längere Zeit vor dem Schlachten weder gemolken wurden noch gesäugt haben, kann die Milch im Euter und in den Kanälen, die die Milch aufnehmen, zu kleinen weißen Massen geronnen sein.

d) Das Nervensystem.

Das Nervensystem setzt sich zusammen aus

dem Gehirn, dem verlängerten Mark, dem Rückenmark und den Nerven.

An dem **Gehirn** unterscheiden wir Großhirn und Kleinhirn (Fig. 34).

Vom Gehirn und Rückenmark gehen strangförmige Fortsätze ab: die Nerven.

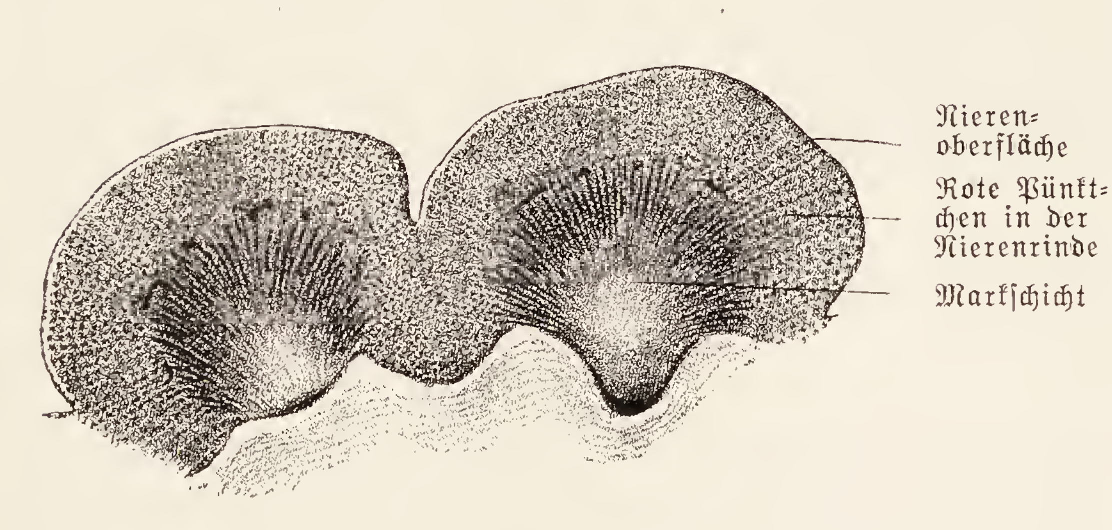
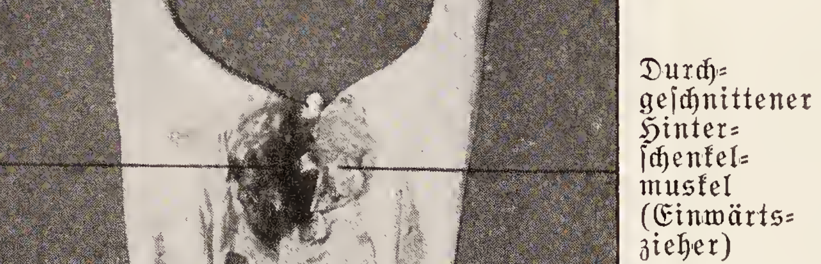
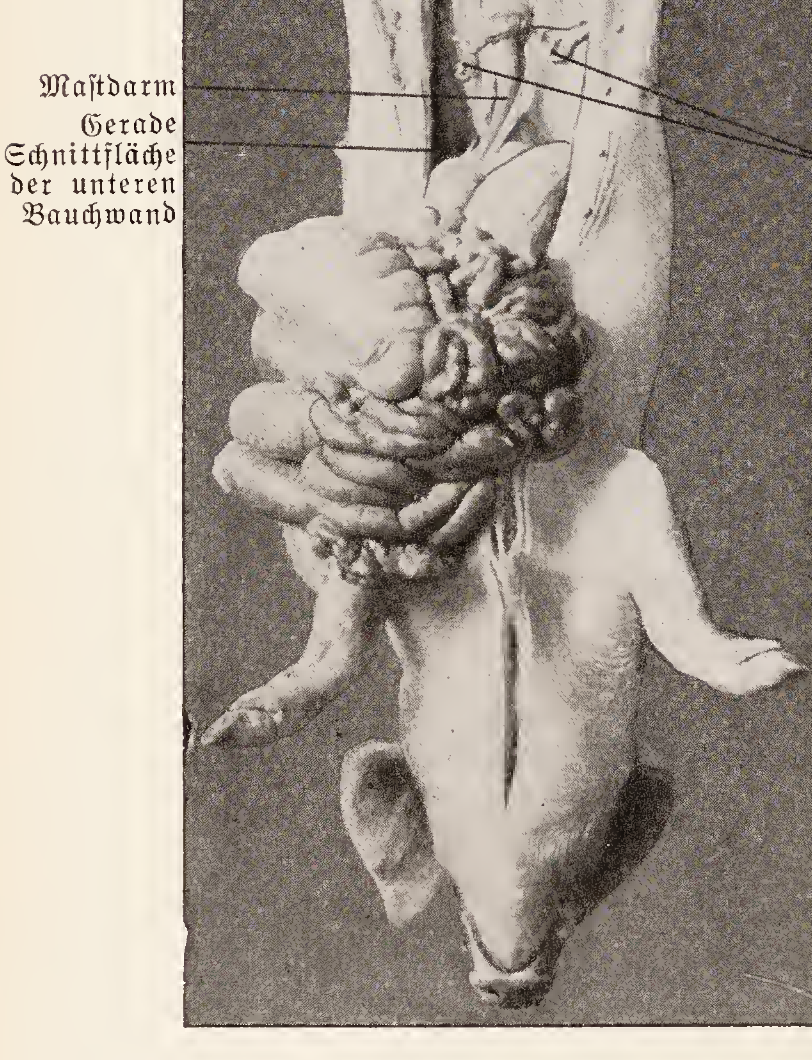


Fig. 27
Durchschnitt durch zwei Nierenläppchen vom Rinde.

Die Nerven sind weiße, platte Gebilde, die immer schmäler werden, je weiter sie sich von den Ursprungsstellen entfernen, und sich schließlich in kleine, mit bloßem Auge nicht mehr wahrnehmbare Fäserchen auflösen.







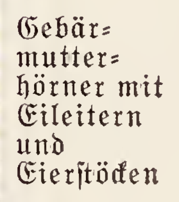


Fig. 28.
Weibliches Schwein nach Oeffnung der Bauch- und Beckenhöhle.

e) Blutkreislauf-Apparat.

Der Blutkreislauf-Apparat besteht aus
- dem Herzen und
- den Gefäßen.

Das **Herz** ist ein muskulöses Organ, das vier Hohlräume (Kammern) aufweist:
- zwei Herzkammern (eine rechte und eine linke) und
- zwei Vorkammern (ebenfalls eine rechte und eine linke).

Die Wände dieser Kammern bestehen aus dem Herzfleische, das außen und innen von glatten, glänzenden Häuten (Ueberkleidung und innere Auskleidung des Herzens) überzogen ist.

Das Herz ist umschlossen von einem häutigen Beutel, dem sogenannten **Herzbeutel.** Im Herzbeutel befindet sich eine geringe Menge — höchstens ein Eßlöffel voll — klarer, farb- und geruchloser Flüssigkeit. Die Innenfläche des Herzbeutels ist glatt und glänzend und liegt der Herzoberfläche lose an. Die beiden Herzkammern sind voneinander getrennt durch die Scheidewand des Herzens. Die Vorkammern sind von den Herzkammern geschieden durch die sogenannten Herzklappen.

Aus dem Herzen entspringen die wegführenden Blutgefäße (Arterien), die das Blut nach allen Teilen des Körpers leiten. Die Blutgefäße lösen sich schließlich auf in kleine, mit bloßem Auge nicht mehr erkennbare, haardünne Gefäße: Haargefäße oder Kapillaren (Fig. 37). Diese Haargefäße vereinigen sich wieder zu größeren, zurückführenden Blutgefäßen (Venen), die das Blut aus den verschiedenen Teilen des Körpers zum Herzen zurückbefördern (großer od. Körperblutkreislauf, siehe Fig. 37 u. 49).

Das Blut, das aus dem Körper durch die Venen in das Herz zurückgebracht worden ist, wird durch das Herz in die Lunge getrieben und von dort wieder in das Herz zurückgeführt (Lungenblutkreislauf, Fig. 36 u. 49). Der Lungenblutkreislauf wird als kleiner Blutkreislauf bezeichnet. Ein weiterer kleiner Blutlauf ist der Pfortaderblutlauf (s. u.).

So bildet der Blutkreislauf-Apparat eine Anlage von geschlossenen Röhren, die untereinander in Verbindung stehen, und in denen beim lebenden Tiere das Blut dauernd durch den Körper strömt.

Der Blutkreislauf vollzieht sich wie folgt:

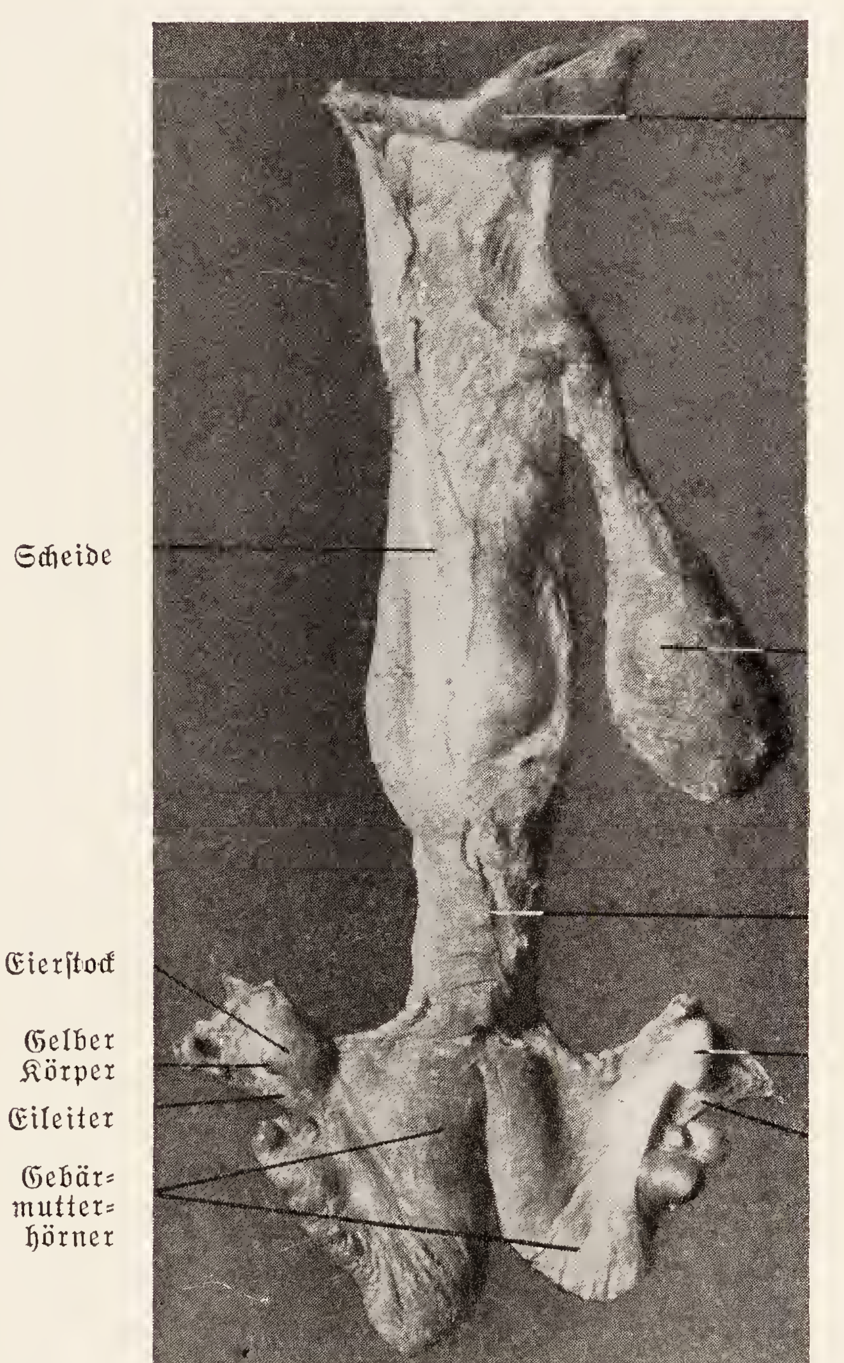


Fig. 29.
Weibliche Geschlechtsorgane mit Harnblase vom Rinde (Außenfläche).

Aus der linken Herzkammer wird das Blut durch die Hauptarterie (Aorta) und deren Verzweigungen in die verschiedenen Körperteile getrieben und aus diesen wieder durch die Venen (Sammelstamm Hohlvene) in die rechte Vorkammer zurückgeführt (großer Kreislauf). Von der rechten Vorkammer kommt das Blut in die rechte Herzkammer, von der rechten Herzkammer in die Lunge und von der Lunge zurück in die linke Vorkammer (Lungenblutkreislauf); von der linken Vorkammer wiederum in die linke

Herzkammer. Der Pfortaderblutlauf beginnt mit den aus Magen, Darm und Bauchspeicheldrüse kommenden Venen, die sich zur sog. Pfortader vereinigen. Die Pfortader mündet an der Leberpforte in die Leber und löst sich hier zu Haargefäßen auf. Aus diesen wird das Blut gesammelt und durch die Lebervene dem großen Kreislauf wieder zugeführt (Fig. 49).

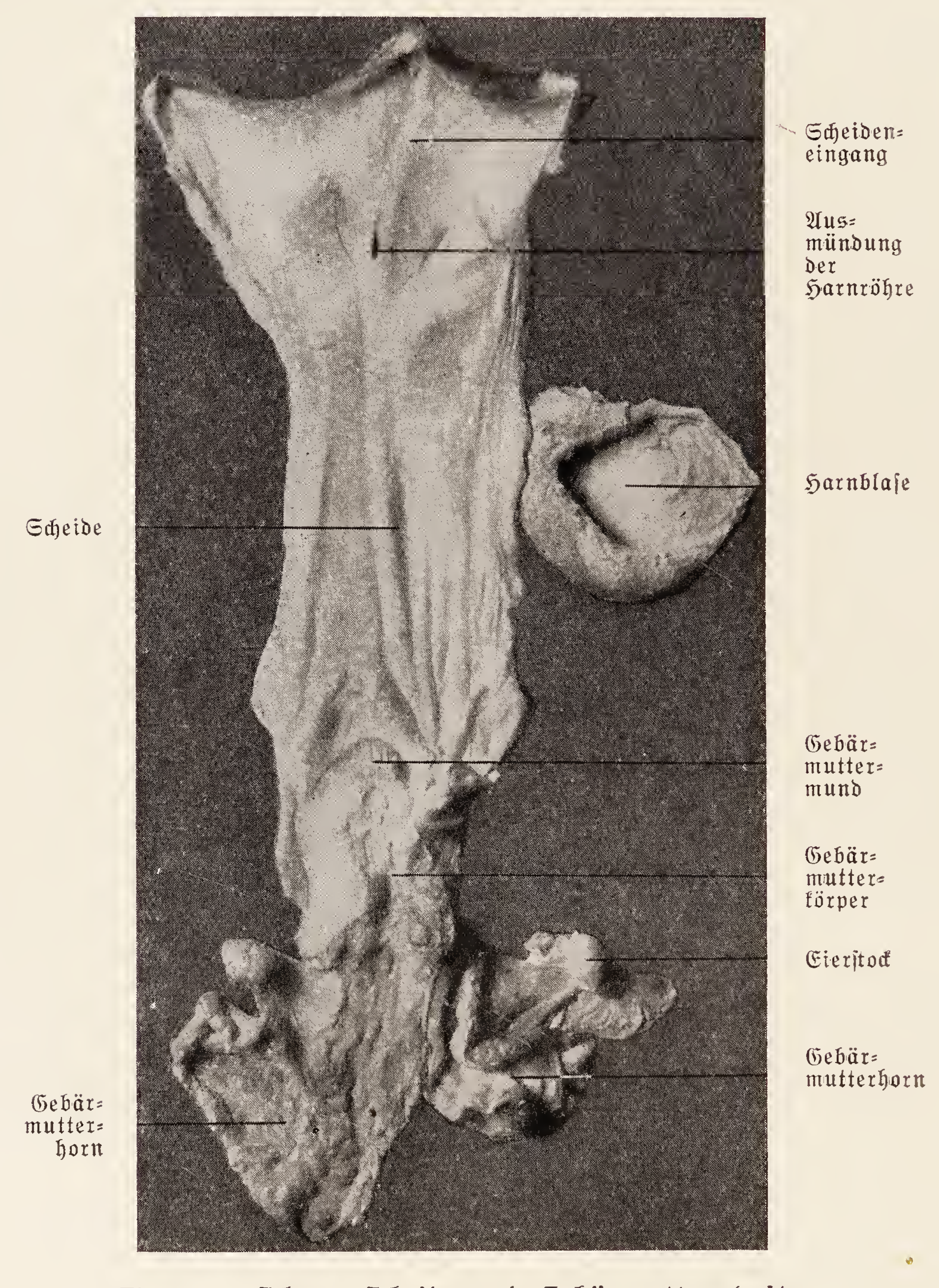


Fig. 30. **Scham, Scheide und Gebärmutter (mit Harnblase) vom Rinde (Schleimhautflächen).**

Form des Herzens. Das Herz besteht, ähnlich wie die Knochengerüstmuskeln, aus quergestreiften Muskelfasern. Wenn das Herz sich zusammenzieht, hat es die Gestalt eines Kegels; rundliche Gestalt dagegen,

wenn es sich erweitert. Bei geschlachteten Tieren hat das Herz in der Regel kegelförmige Gestalt.

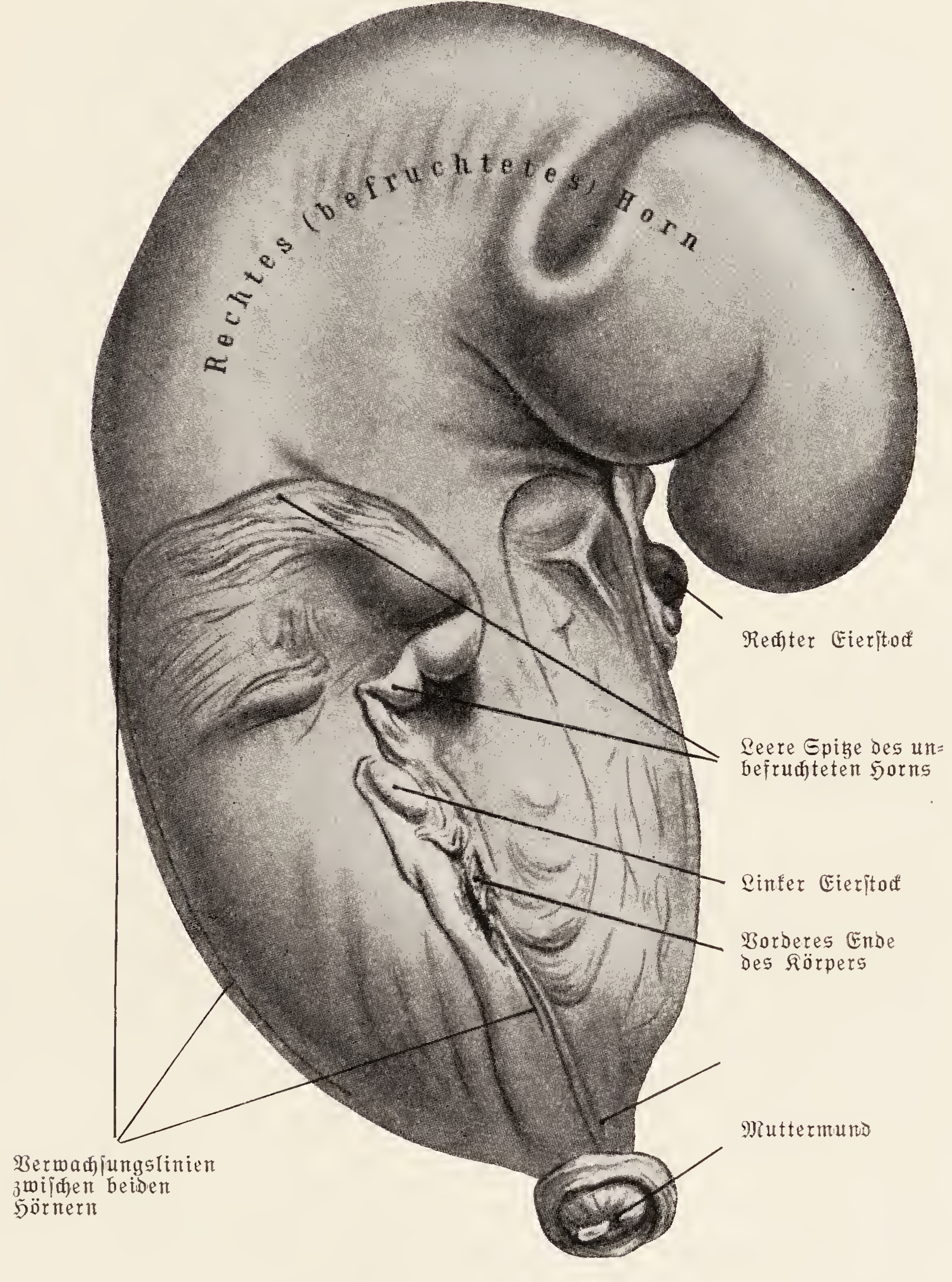


Fig. 31. **Trächtige Gebärmutter der Kuh.**
(Nach Schmaltz, Harms Lehrbuch der tierärztlichen Geburtshilfe.)

Das Herzmuskelfleisch hat eine rotbraune Farbe, deutlichen Glanz und eine feste Konsistenz, besonders an der linken Kammer. Wenn man das Herzmuskelfleisch durchschneidet, so findet man bei Tieren, die geschlachtet sind und gut ausgeblutet haben, äußerst wenig Blut auf dem Durchschnitt der Gefäße, die sich im Herzmuskel befinden. Dieser geringe

Blutgehalt zeigt sich auch in den sogenannten Kranzadern (Fig. 35 d), die auf der Außenfläche des Herzens in der sog. Kranzfurche und in den Längsfurchen verlaufen, bei fetten Tieren von weißem oder gelblichweißem Fettgewebe umgeben sind (Fig. 36).

Die Herzklappen sind dünne häutige Gebilde, die höchstens am Rande kleine, knötchenartige Verdickungen aufweisen.

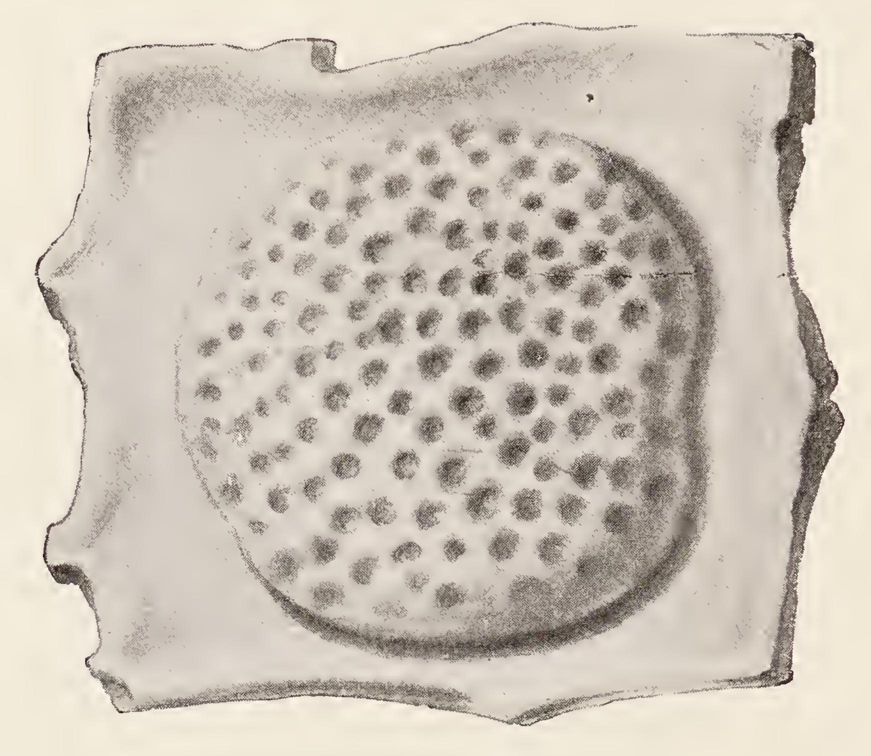


Fig. 32.
Gebärmutterknopf von der Kuh. (Nach Harms.)

Unterscheidungsmerkmale zwischen dem Rinderherzen und den Herzen der übrigen Schlachttiere. Abgesehen von der verschiedenen Größe, besitzt das Rinderherz an der Aorta, die aus der linken Herzkammer das Blut in den Körper führt, zwei Knochen; an den Herzen der übrigen Schlachttiere sind solche Knochen nicht vorhanden.

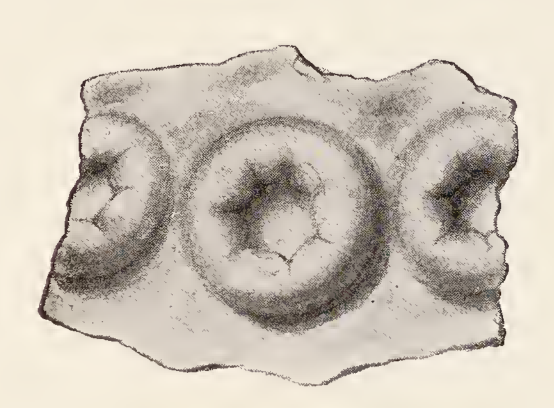


Fig. 33.
Gebärmutternäpfe vom Schafe.

Blut. Das in den Blutgefäßen enthaltene Blut wird bei der Schlachtung durch Anstechen oder Durchschneidung der Halsgefäße entleert. Bei Tieren, die gewerbsmäßig geschlachtet wurden und gut ausbluteten, sind die Blutgefäße bis auf kleine Spuren von Blut leer; nur im Herzen kann man auch bei Tieren, die gut ausgeblutet haben, noch Reste von geronnenem Blute erkennen. Bei Tieren, die gut ausgeblutet haben, zeigt sich auf Durchschnitten durch die Muskulatur entweder gar kein Blut oder höchstens Blut in Spuren.

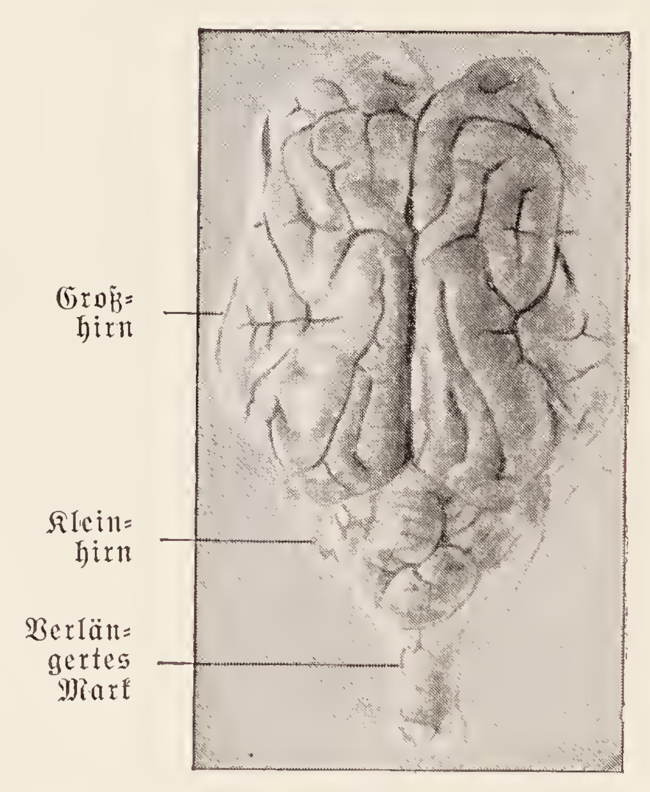


Fig. 34. **Gehirn und verlängertes Mark vom Rinde.**

Erkennung verendeter Tiere. Bei Tieren, die eines natürlichen Todes gestorben (verendet) sind, sammelt sich das Blut auf derjenigen Seite an, auf der die Tiere während des Sterbens gelegen haben (Blutsenkung); man findet also auf der einen

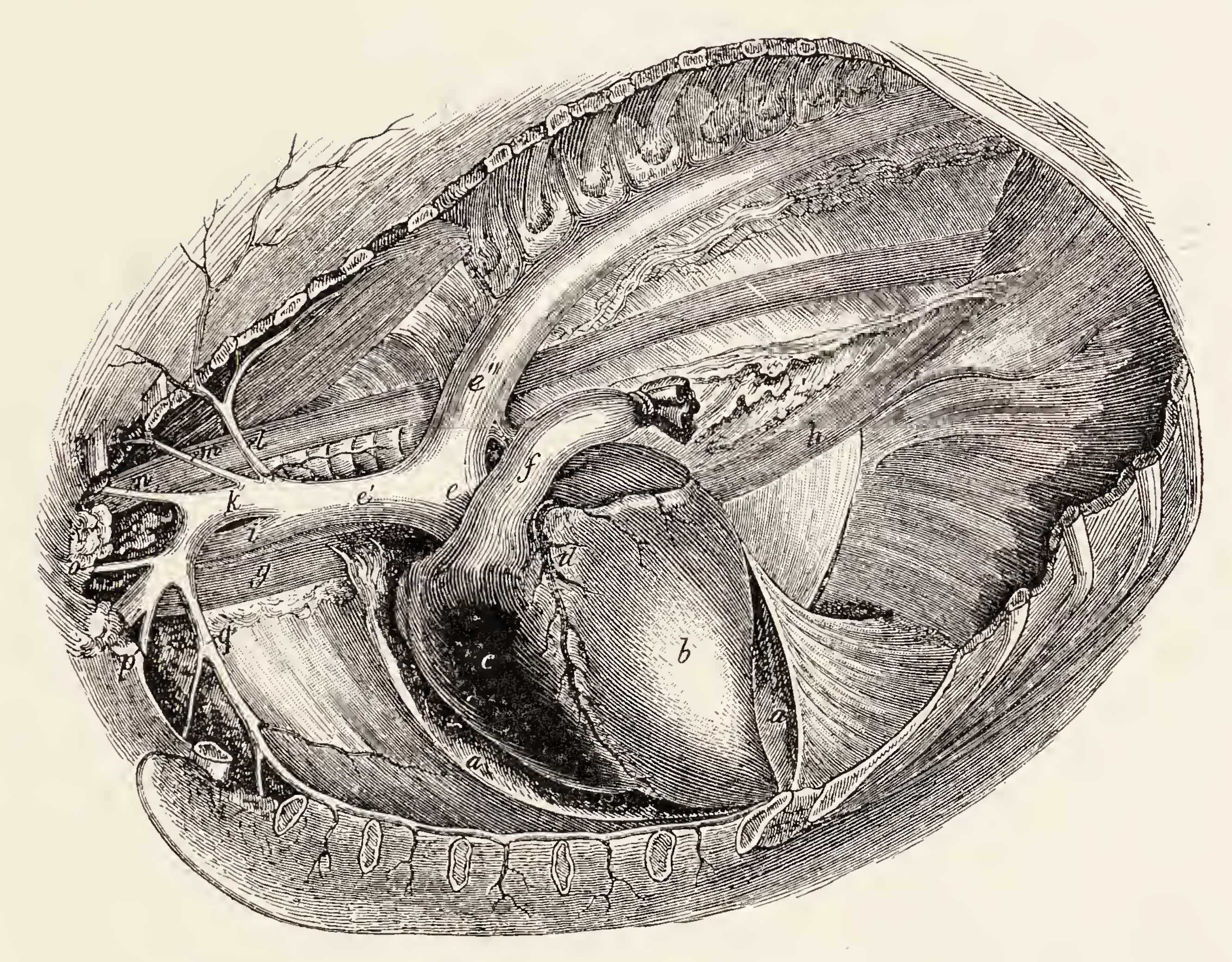


Fig. 35. Herz mit Herzbeutel und Gefäßen in natürlicher Lage.
(Nach F r a n c k.)

a) Herzbeutel, b) linke Herzkammer, c) rechte Herzkammer, d) Kranzader, e) Aorta mit ihren Verzweigungen, f) Lungenarterie, g) u. h) vordere und hintere Hohlvene.

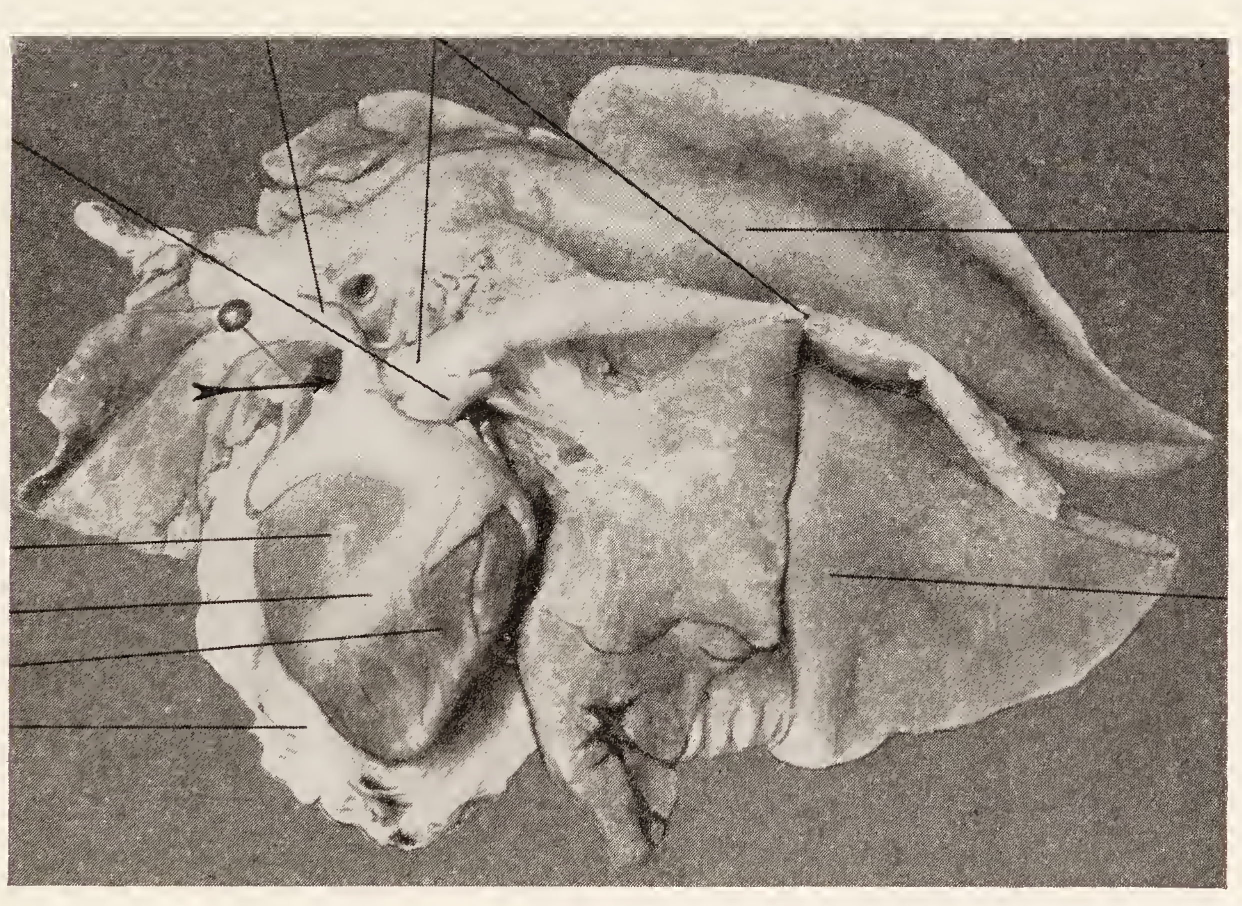


Fig. 36. Herz mit den aus- und einmündenden Gefäßen (in natürlicher Verbindung mit der Lunge).

Seite dunkelrote Färbung durch Blut, während die andere Seite blutleer aussehen kann, wie bei geschlachteten Tieren. Von den sog. paarigen Organen, die aus einem rechten und einem linken Organ oder aus einer rechten und einer linken Hälfte bestehen, ist bei verendeten Tieren das eine Organ oder die eine Hälfte stets stark bluthaltig und dadurch dunkelrot gefärbt.

Das Blut ist in den Gefäßen flüssig. Wenn es aus den Gefäßen entleert wird, gerinnt es bald zu einem Blutkuchen. Diese Gerinnung kann verhütet werden dadurch, daß das Blut mit einem Stocke oder einem anderen Gegenstande gerührt oder geschlagen wird. Das Blut gesunder Tiere rötet die Hand des Schlachtenden stark.

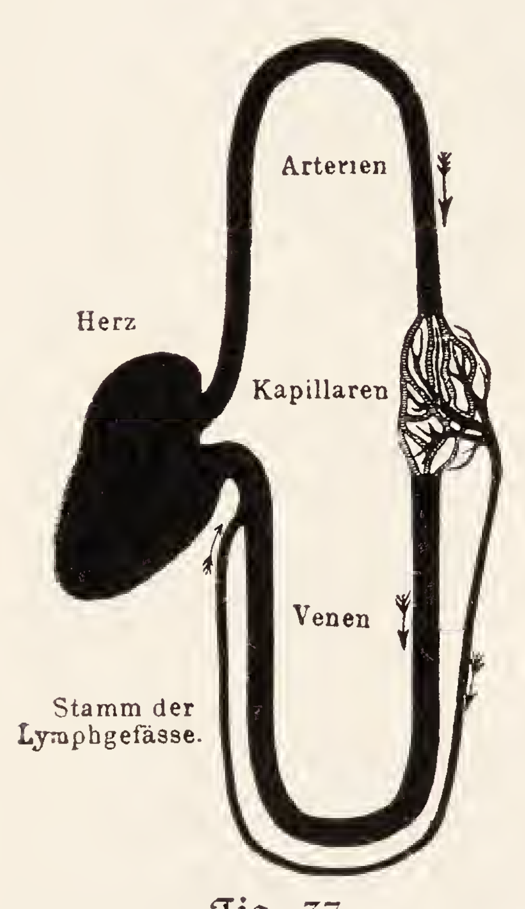


Fig. 37.
Schema des Verhältnisses zwischen Blut- und Lymphkreislauf. (Nach Martin.)

f) Lymph-Apparat.

Mit dem Blutkreislauf-Apparat steht in naher Verbindung der Lymph-Apparat. Die Lymphe stammt aus dem Blute der Haargefäße in den einzelnen Körperteilen und wird durch den Lymph-Apparat wieder dem Blutstrom zugeführt (Fig. 37). Der Lymph-Apparat setzt sich zusammen aus den Lymphgefäßen und den Lymphdrüsen.

Die **Lymphgefäße** sind Kanälchen und Kanäle, die von zarten, dünnen Häuten gebildet werden und in der Regel ohne besondere Präparation nicht erkennbar sind. Die Lymphgefäße entspringen in den verschiedenen Körperteilen, in den Muskeln, in den Knochen, in der Haut, in den Eingeweiden; sie vereinigen sich zu kleinen Stämmchen, die zunächst in bestimmte **Lymphdrüsen** (Lymphknoten) gehen. Aus den Lymphdrüsen münden Lymphgefäße aus, die sich zu einem großen Stamme vereinigen, dem Milchbrustgange. Der Milchbrustgang führt die gesammelte Lymphe wieder in die Blutbahn (Einmündung in die linke Achselvene, Fig. 38).

An der rechten Halsseite verläuft ein größerer Lymphgefäßstamm, der Halsstamm, der in die rechte Achselvene einmündet.

Die Lymphgefäße eines Körperteils stehen mit bestimmten Lymphdrüsen im Zusammenhang (**Wurzelgebiete der Lymphdrüsen**). Man bezeichnet die Lymphdrüsen, die zu einem bestimmten Körperteile gehören, als **zugehörige Lymphdrüsen** und unterscheidet zwischen

den sogenannten Eingeweidelymphdrüsen,

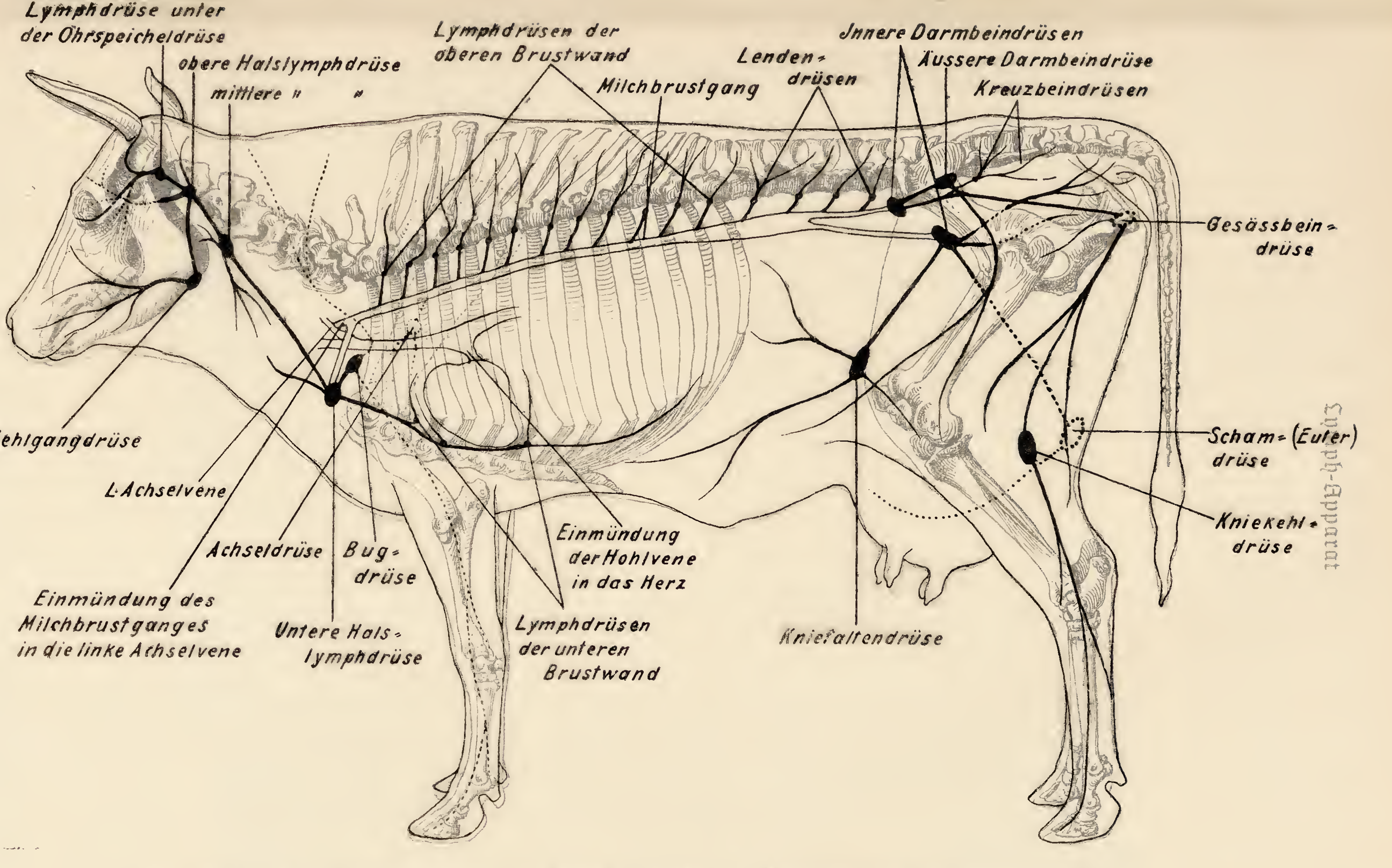
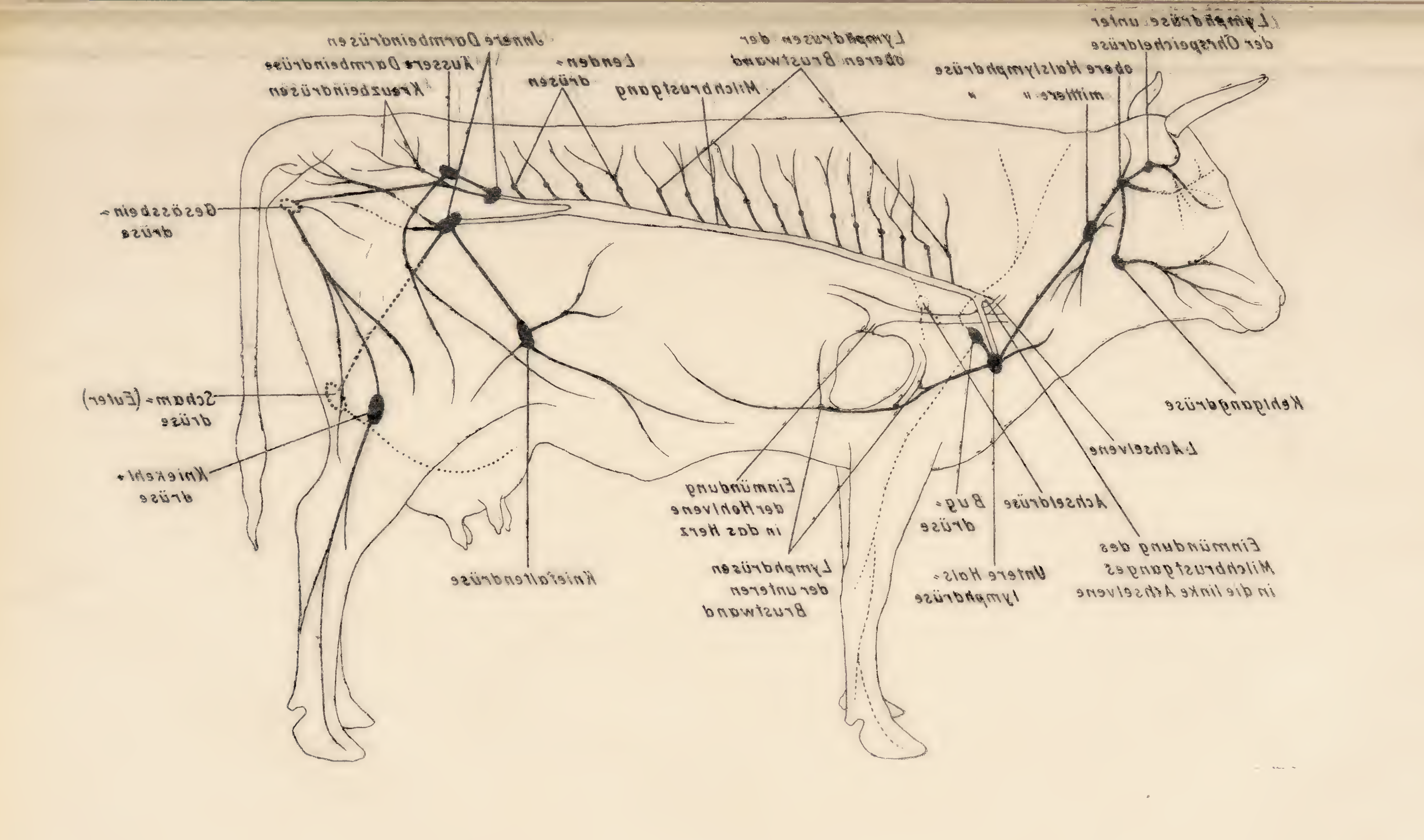


Fig. 38. **Schema des Lymphapparates, der Wurzelgebiete, der Lymphdrüsen und Sammelgefäße.**
(Die punktierten Linien bezeichnen die in der Tiefe gelegenen Teile.)



Innere Darmbeindrüsen
Äussere Darmbeindrüse
Kreuzbeindrüsen
Lenden-drüsen
Milchbrustgang
Lymphdrüsen der oberen Brustwand
Lymphdrüse unter der Ohrspeicheldrüse
obere Halslymphdrüse
mittlere " "
Gesässbein-drüse
Scham-(Euter) drüse
Kniekehl-drüse
Kniefaltendrüse
Einmündung der Hohlvene in das Herz
Lymphdrüsen der unteren Brustwand
Bug-drüse
Untere Hals-lymphdrüse
Achseldrüse
L. Achselvene
Einmündung des Milchbrustganges in die linke Achselvene
Kehlgangdrüse

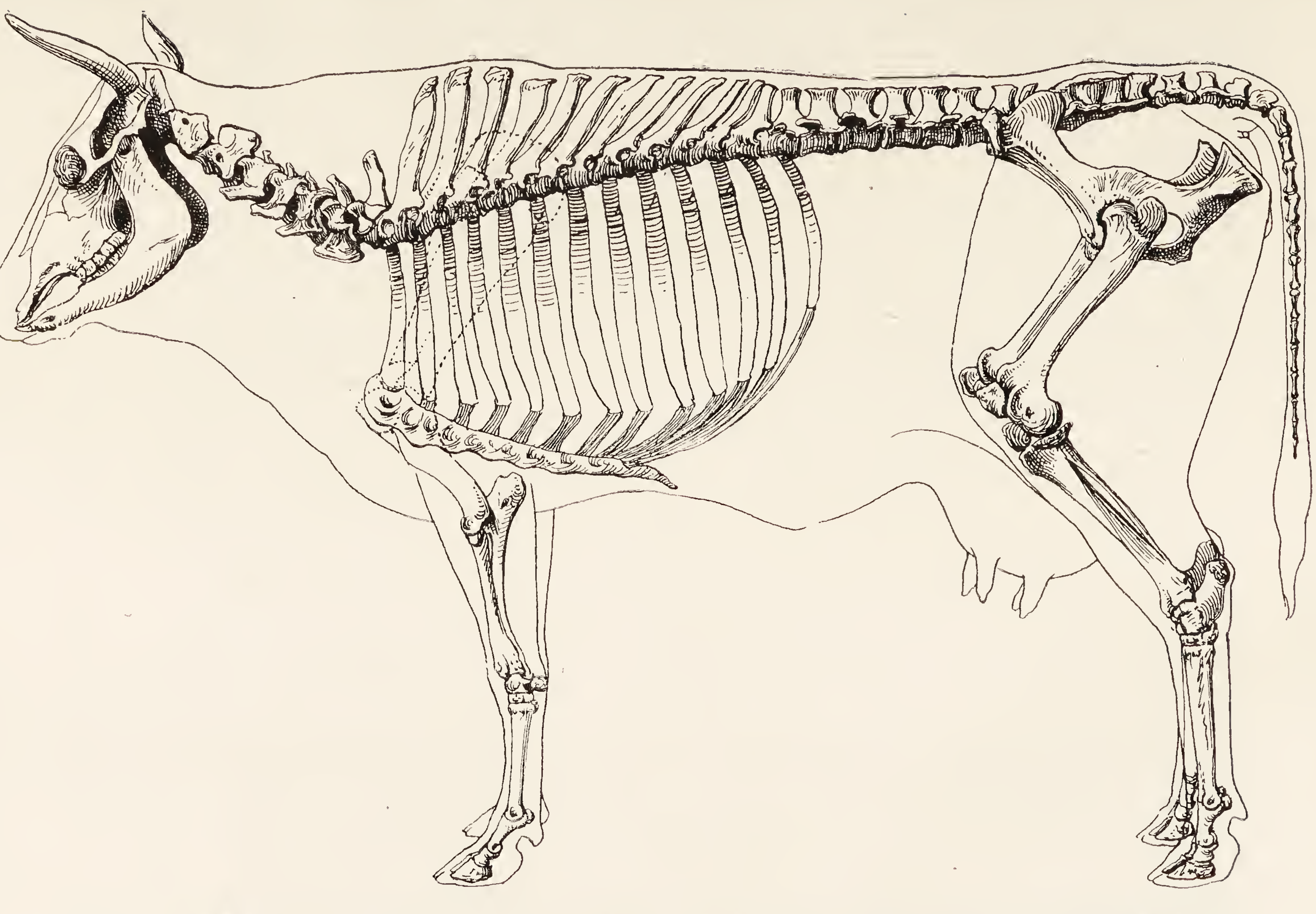


Fig. 38. **Schema des Lymphapparates, der Wurzelgebiete, der Lymphdrüsen und Sammelgefäße.**
(Die punktierten Linien bezeichnen die in der Tiefe gelegenen Teile.)

den am Kopfe und Halse befindlichen Lymphdrüsen (K o p f - u n d H a l s l y m p h d r ü s e n) und
den im Fleische gelegenen Lymphdrüsen (F l e i s c h l y m p h d r ü s e n).

Kniekehlen-drüse
Schamdrüse
Kreuzbein-drüse
Große innere Darmbein-drüse
Obere Darmbein-drüse
Lenden-drüsen
Nieren-drüsen
Lymphdrüs. unter den Rücken-wirbeln
Lymph-drüsen auf dem Brustbein
Untere
Mittlere
Obere
Halslymphdrüse

Fig. 39. **Lage der Lymphdrüsen beim Rinde.**
(Die Nadelköpfe bezeichnen die Lage von versteckt liegenden oder kleinen Lymphdrüsen.)

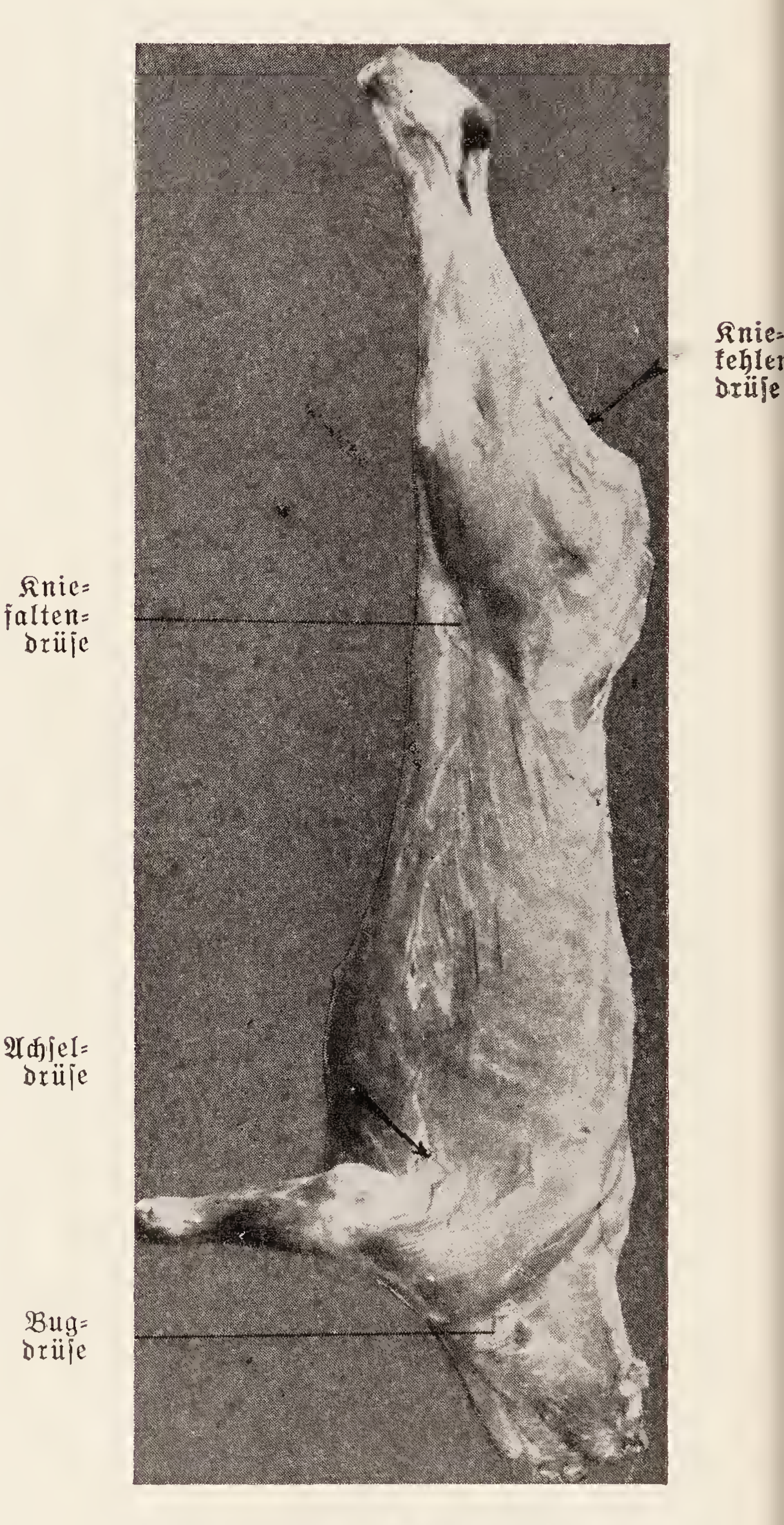


Fig. 40. **Lage der Lymphdrüsen beim Rinde.**

Eingeweidelymphdrüsen. Jedes Eingeweide hat besondere Lymphdrüsen. (L u n g e n l y m p h d r ü s e n [Fig. 9], L e b e r l y m p h d r ü s e n [Fig. 21], G e k r ö s d r ü s e n [Fig. 14 bis 16], N i e r e n l y m p h-

drüsen [Fig. 39 und 41], Milzlymphdrüsen [vgl. Fig. 14].) An der Lunge befinden sich außerdem noch besondere Lymphdrüsen, die im sogenannten Mittelfell eingeschlossen sind (vordere und hintere Mittelfelldrüsen [Fig. 9]).

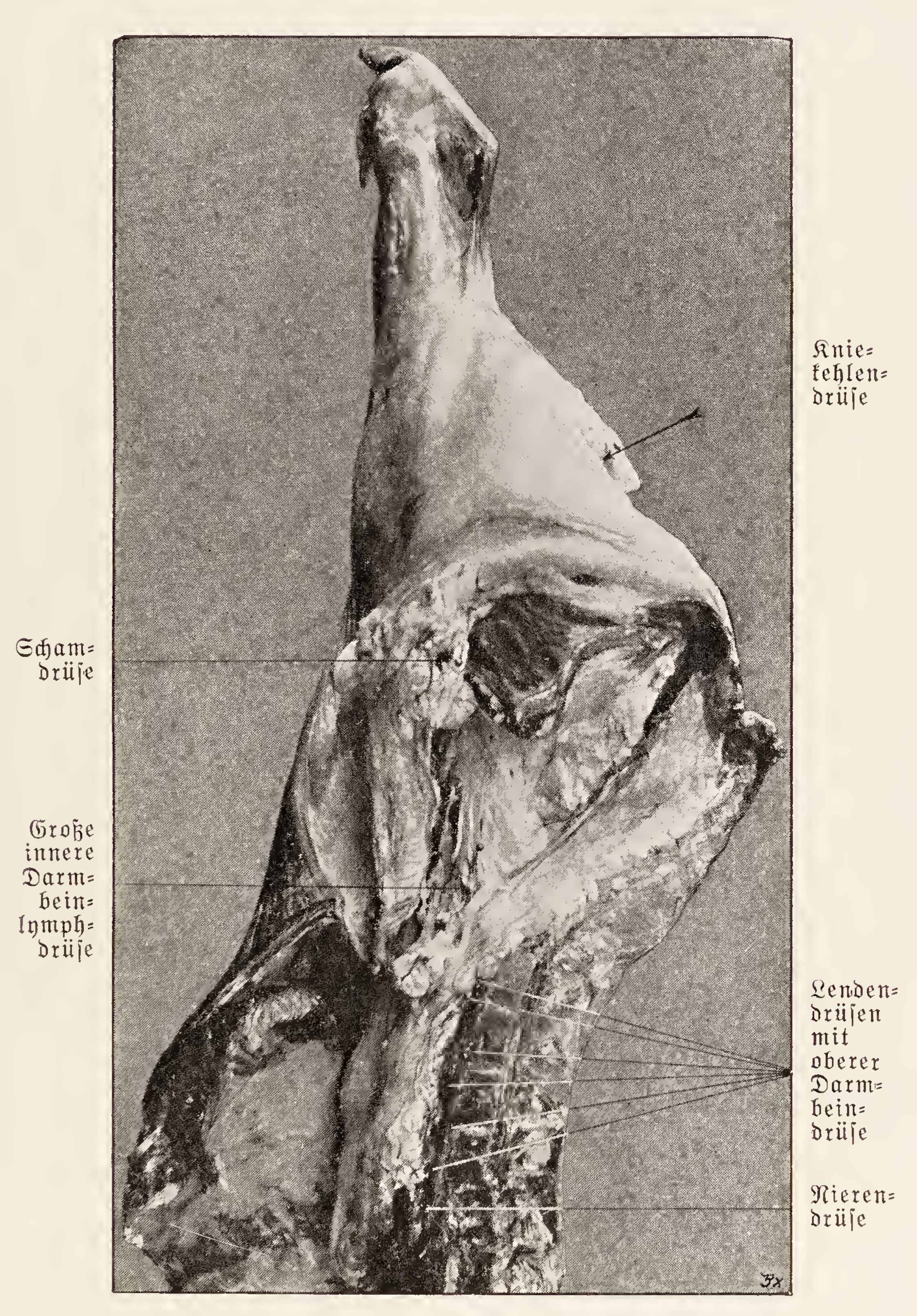


Fig. 41.
Hinterviertel vom Rinde mit freigelegten Lymphdrüsen.

Die **Lymphdrüsen des Kopfes**, die Kehlgangsdrüsen, die Ohrlymphdrüsen und die oberen Halslymphdrüsen oder Lymphdrüsen der

Rachenhöhle (Rachendrüsen), nehmen die Lymphe aus den verschiedenen Teilen des Kopfes auf, die mittleren und unteren **Halslymphdrüsen** die Lymphe aus dem Halse (Fig. 38).



Fig. 42.
Hinterschenkel vom Rinde mit Freilegung d. Kniekehlendrüse. Bei Ausübung der Fleischbeschau dürfen die Muskeln nicht zerschnitten werden, sondern es ist das Bindegewebe zwischen ihnen zu durchtrennen.

Zu den **Fleischlymphdrüsen** (Fig. 38 bis 45) gehören
- die Bugdrüsen,
- die Achseldrüsen[1]),
- die Gesäßbeinlymphdrüsen sowie
- die Kniekehlendrüsen;

beim Schweine kommen noch hinzu
- die Lymphdrüsen über dem Sprunggelenke (Fig. 44).

Außerdem liegen im Bereiche der vier Viertel des Tierkörpers
- die Lymphdrüsen unter der Wirbelsäule (Rücken-, Lenden-, Darmbein-, Kreuzbeindrüsen),
- die Lymphdrüsen auf dem Brustbein,
- die Kniefaltendrüsen und
- die Schamdrüsen (Fig. 38 bis 45).

Die Bugdrüsen und Achseldrüsen nehmen die Lymphe aus den vorderen Gliedmaßen und den auf den Rippen gelegenen Muskeln, die Gesäßbeindrüsen aus dem hinteren oberen Teil der Schenkelmuskeln, die Kniekehlendrüsen und die Lymphdrüsen über dem Sprunggelenk die Lymphe aus den tiefen und unteren Teilen der Hinterschenkel auf.

Die Lymphdrüsen unter der Rükken- und Lendenwirbelsäule sowie die Lymphdrüsen auf dem Brustbein sind keine reinen Fleischlymphdrüsen, da sie Lymphe außer aus den benachbarten Knochen und Muskeln auch aus dem Brust- und Bauchfell und aus benachbarten Eingeweiden aufnehmen. Die Lymphdrüsen unter der Rücken- und

[1]) Achseldrüsen fehlen beim Schwein.

Lendenwirbelsäule nehmen die Lymphe aus den Rücken- und Lendenwirbeln und den auf diesen Wirbeln gelegenen Muskeln, die Kreuzbeindrüsen die Lymphe aus der oberen Beckenwand, die Darmbeindrüsen die Lymphe aus

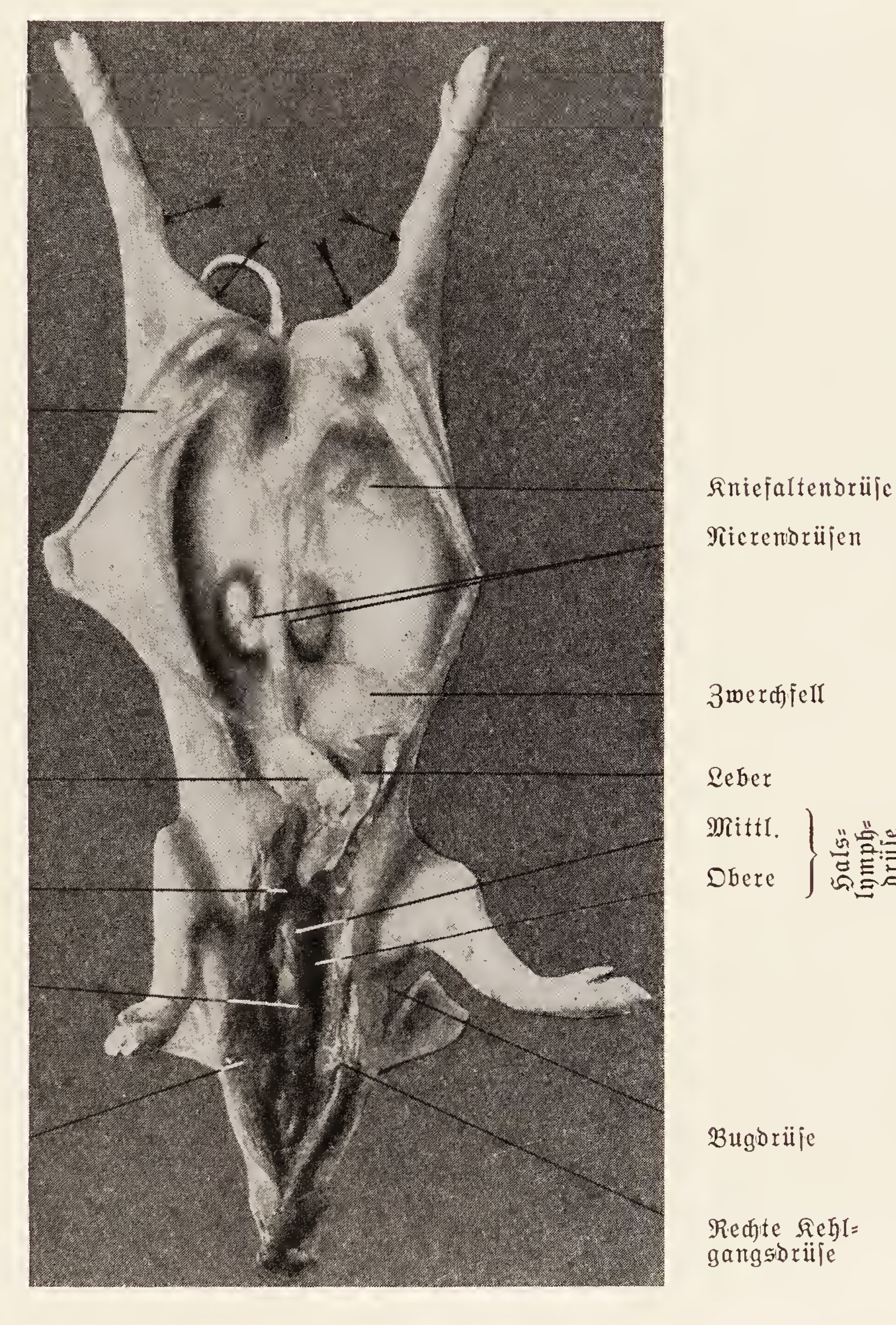


Fig. 43.
Schwein, von vorn gesehen, mit der Lage der Lymphdrüsen.
(Die Pfeile an den Hintergliedmaßen bezeichnen die Lage der Lymphdrüsen über dem Sprunggelenk und die der Kniekehlendrüsen.)

den Beckeneingeweiden, namentlich bei weiblichen Tieren aus der Gebärmutter, und außerdem aus dem Bauchfell auf. Die Lymphdrüsen auf dem Brustbein beziehen die Lymphe in der Hauptsache aus dem Brustbein, den Rippen, den zugehörigen Muskeln, ferner aus Brust- und Bauchfell.

Die Kniefaltendrüsen sind trotz ihrer Lage im Fleische keine reinen Fleischlymphdrüsen, da sie ihre Lymphe namentlich aus der Haut erhalten.

Die Schamdrüsen nehmen die Lymphe aus den äußeren Geschlechtsorganen auf, sie liegen bei männlichen Tieren am oberen Ende des Hodensackes (Fig. 39 u. 41), bei weiblichen über dem Euter (Euterlymphdrüsen [Fig. 38]).



Fig. 44.
Schwein, von innen gesehen, mit der Lage der Lymphdrüsen.

Aufsuchung der Lymphdrüsen. Für die Aufsuchung der Lymphdrüsen geben die beigefügten Abbildungen ausreichende Anhaltspunkte. Die Findung der Lymphdrüsen ist außerdem einer der Hauptgegenstände der praktischen Unterweisung. Die Fleischbeschauer sollen jede Gelegenheit, die Lymphdrüsen aufzusuchen, wahrnehmen. Gelegenheit hierzu bieten untaugliche Tiere, insbesondere ungeborene Kälber. Im übrigen sei bemerkt, daß die Freilegung der Lymphdrüsen bei Ausübung der Fleischbeschau mit möglichster Schonung des Fleisches auszuführen ist. Es befinden sich:

die Lungendrüsen zwischen Teilungsstelle der Luftröhre und vorderen Lungenlappen (Fig. 9),
die Mittelfelldrüsen im Mittelfell (Fig. 9),
die Leberlymphdrüsen an der Leberpforte (Fig. 21),
die Gekrösdrüsen am unteren Rande des Gekröses (Fig. 14 und 16),
die Nierenlymphdrüsen am Nierenbecken (Fig. 43),
die Milzlymphdrüsen im Milzmagenband (Fig. 14), das nach der Schlachtung am Magen bleibt,
die Kehlgangsdrüsen im Kehlgang oder an der herausgeschnittenen Zunge (Fig. 10, 43 und 44),
die Ohrlymphdrüsen am hinteren Rande des Unterkiefers unter der Ohrspeicheldrüse,
die oberen Hals- oder Rachendrüsen hinter dem Schlundkopf (Fig. 10),

die übrigen Halsdrüsen am Halse oder an der Luftröhre (Fig. 39, 43, 44),
die Bugdrüsen vor dem Buggelenk unter einem Muskel, der zu ihrer Freilegung durchgeschnitten werden muß (Fig. 40)[1]),
die Achseldrüsen unter dem Schulterblatt (Fig. 40),
die Kniefaltendrüsen in der Kniefalte vor dem Kniegelenk zwischen Muskeln, die beim Rinde von außen, beim Schweine von innen anzuschneiden sind (Fig. 40, 41 und 44),
die Schamdrüsen bei männlichen Rindern unter dem Fettgewebe am Hodensack (Fig. 39 und 41),
bei weiblichen Rindern (Euterlymphdrüsen) am hinteren oberen Rande des Euters (Fig. 38),
bei Schweinen im Fettgewebe der unteren Bauchwand nahe der Schnittfläche, durch die die Bauchhöhle beim Schlachten geöffnet wird (Fig. 43 und 44),
die Kniekehlendrüsen in der Kniekehle zwischen zwei Muskeln am hinteren Schenkelrand, in deren verbindendes Binde- oder Fettgewebe von hinten in der Höhe des Kniegelenks beim hängenden Tier vorsichtig schneidend einzugehen ist (Fig. 39—44),

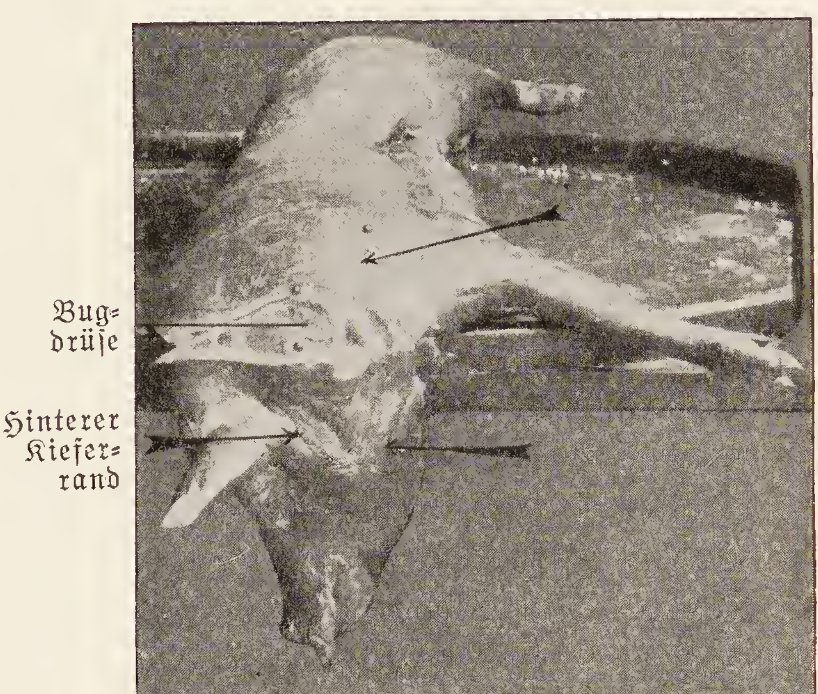


Fig. 45. **Lage der Bugdrüse beim Schweine.**

die Lymphdrüsen auf dem Brustbein an der unteren Brustwand und auf dem Brustbein (Fig. 39 u. 44),
die Lymphdrüsen unter der Wirbelsäule unmittelbar unter den Wirbeln (Fig. 39 u. 41),
die Darmbeindrüsen am vorderen Beckenrand unter dem Bauchfell, bei fetten Tieren im Fettgewebe (Fig. 39 u. 41),
die Gesäßbeindrüsen am hinteren Rande des Gesäßbeins (Fig. 38).

Beschaffenheit der Lymphdrüsen.

Die Lymphdrüsen haben eine festweiche Konsistenz und eine gelblich-weiße bis graublaue Farbe. Ueber ihre Schnittfläche ergießt sich eine spärliche Menge klarer Flüssigkeit. Die Fleischlymphdrüsen sind etwas fester als die Eingeweidelymphdrüsen. Bei geschlachteten gesunden Tieren findet man auf der Schnittfläche die Außenzone mancher Lymphdrüsen (z. B. der Lungenlymphdrüsen) bisweilen rot gefärbt. Die Lungen- und Gekrösdrüsen sind bei älteren Rindern, Schafen und Ziegen vielfach schwärzlich gefärbt[2]).

[1]) Beim älteren Schweine findet man die Bugdrüse, wenn man den Kopf etwa zwei Finger breit hinter dem hinteren Kieferrand durch einen vom oberen bis zum unteren Halsrand reichenden Schnitt lösen läßt (Fig. 45).

[2]) Neben den großen Lymphdrüsen finden sich häufig kleine, stecknadelkopf- bis schrotkorngroße, grau oder rot gefärbte Nebenlymphdrüschen.

Bei Tieren, die gewerbsmäßig geschlachtet werden und gut ausbluten, wird die Lymphe fast vollkommen mit dem Blute aus dem Körper entfernt. Bei Tieren, die verendet sind, ist dies nicht der Fall; es fühlen sich deshalb alle Teile, namentlich die Haut und die enthäutete Körperoberfläche, feucht an.



Fig. 46. **Milz vom Pferde (links), Rinde (in der Mitte), Schafe und Schweine** (letztere mit einem Teil des Milzmagenbandes und Netzes).

Die Milz.

Die Milz ist ein Anhangsorgan des Blutkreislaufapparates. Sie liegt in der Bauchhöhle, links zwischen Magen und Bauchwand oder Zwerchfell. Mit dem Magen ist die Milz verbunden durch das Milzmagenband. Die Milz ist ein längliches Organ von graublauer bis rotbrauner und dunkelroter Farbe und weich-elastischer Konsistenz. Auf dem Durchschnitt ist die Milz rotbraun; in der rotbraunen Masse (Milzbrei) lassen sich sehr kleine, weiße Gebilde (Follikel) unterscheiden.

Unterscheidung der Milzen der verschiedenen Schlachttiere. Die Milz des Pferdes ist dreikantig, sensenförmig, die Milz des Rindes hat zwei platte Flächen[1]) und ist im übrigen oval. Die Milz des Schafes und der Ziege ist auch oval, aber verhältnismäßig kurz und breit und besitzt ziemlich stark gewölbte Flächen. Die Milz des Schweines ist mäßig gewölbt, zungenförmig und auf dem Durchschnitt leicht dreikantig (Fig. 46). Die Milz des Hundes ist wie die Schweinemilz zungenförmig und auf dem Durchschnitt leicht dreikantig, in der Mitte aber verschmälert.

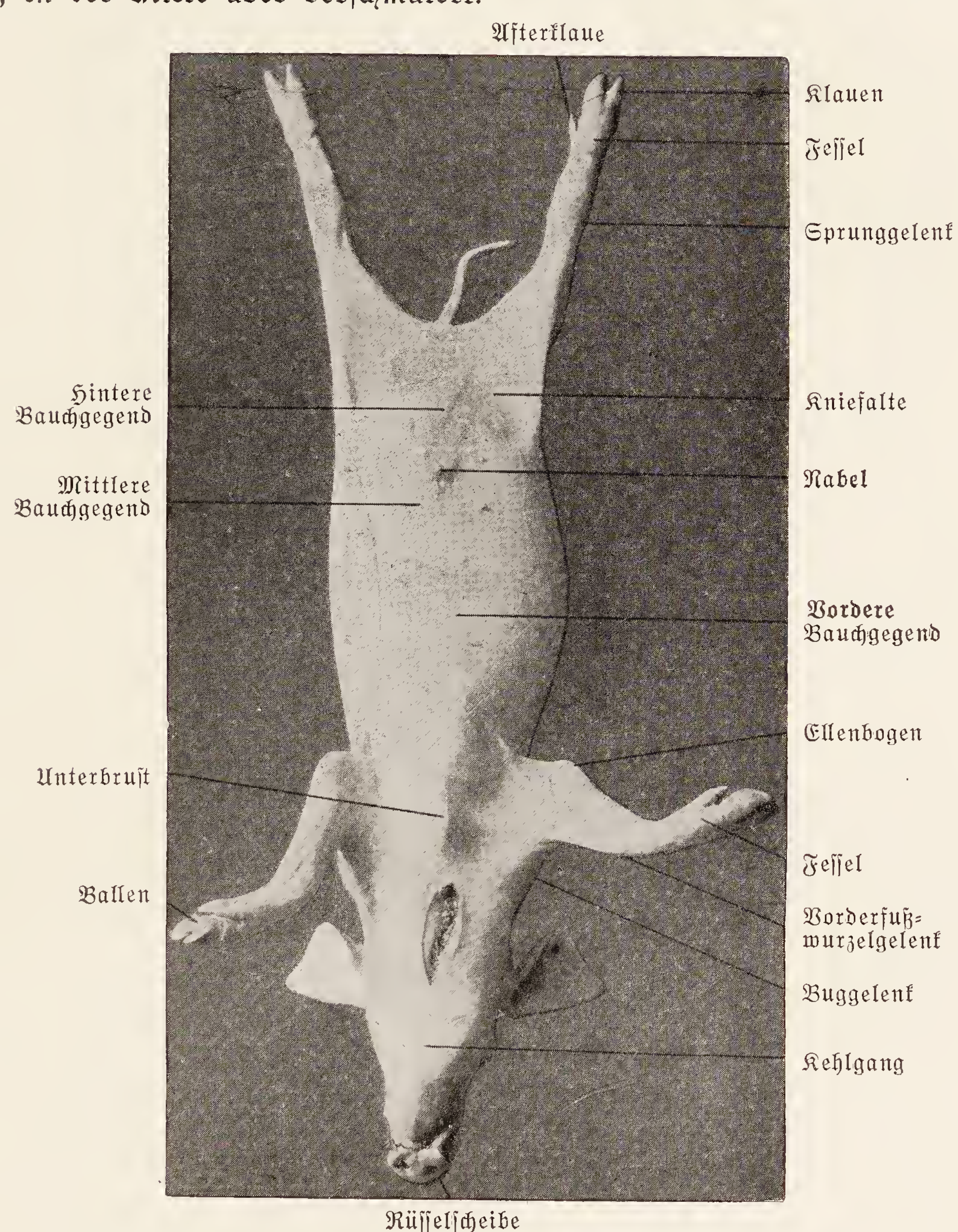


Fig. 47. **Ortsbezeichnung am Tierkörper.**

4. Haut oder allgemeine Decke.

Die Haut oder allgemeine Decke überzieht den ganzen Körper; sie liegt auf den Knochen sowie auf den Muskeln, die sich an den Knochen anheften.

[1]) Die Ochsen- und Bullenmilz haben gewölbte Flächen.

Man unterscheidet an ihr
die Unterhaut, durch die die Haut mit dem übrigen Tierkörper verbunden ist, und
die eigentliche Haut, in der sich die Haare und Drüsen (Talgdrüsen und Schweißdrüsen) befinden.

Die Talgdrüsen sondern eine ölartige Masse ab, die bei gesunden Tieren das Haar glatt und glänzend erhält.

Anhang.

Ortsbezeichnungen am Tierkörper.

Man unterscheidet am Tiere (Fig. 47 und 48)
Kopf,
Hals,
Rumpf,
Gliedmaßen oder Schenkel;

am Kopfe wieder
Stirn (mit den Hörnern bei gehörnten Tieren),
Genick (hinter der Stirn),
Gesicht (Teil des Kopfes unter der Stirn),
Ohren (Ohrmuscheln),
Augen (mit innerem und äußerem Augenwinkel),
Nase (Nasenspiegel[1]), Rüsselscheibe),
Lippen (Oberlippe, Unterlippe),
Backe,
Kehlgang;

am Halse den oberen Halsrand oder Kamm, den unteren Halsrand und die Seitenflächen des Halses. An den Seitenflächen des Halses liegen die Drosselrinnen. Die Hautfalte am unteren Halsrand und vor der Brust des Rindes wird als Triel oder Wamme bezeichnet.

Am Rumpfe unterscheidet man
die Brust,
den Bauch oder Hinterleib und
die Kruppe;

an der Brust
den Widerrist als vordersten Teil des Rückens,
die seitlichen Brustwandungen und
die untere Brustwand oder Unterbrust;

---

[1]) Der Nasenspiegel hat bestimmte Linien („Papillarlinien"), an deren Verlauf man durch Anpassen des Kopfteils einer vorschriftswidrig völlig abgezogenen Haut an den am Kopf verbleibenden Teil der Oberlippe die Zugehörigkeit der Haut zum Tierkörper feststellen kann.

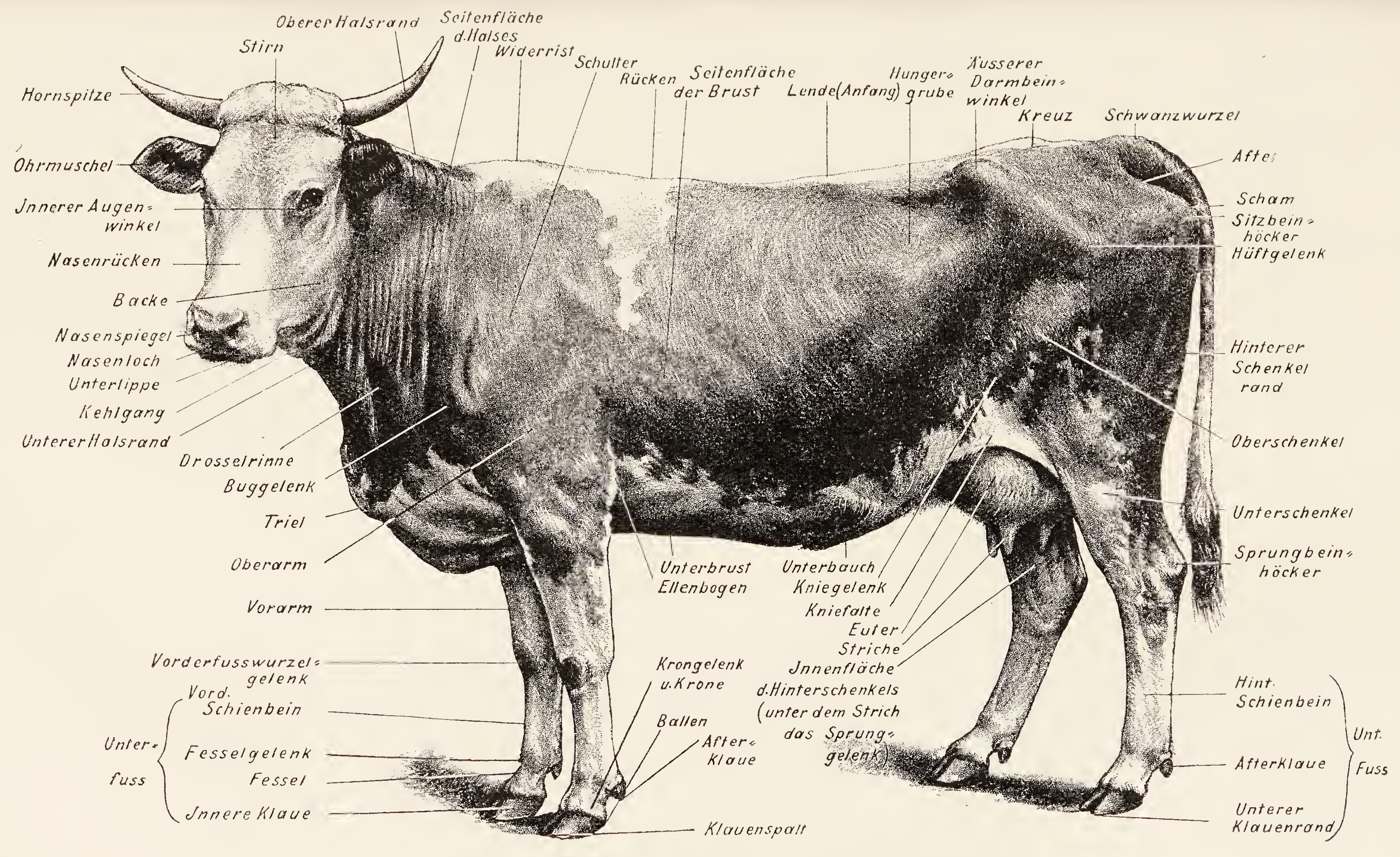


Fig. 48. **Ortsbezeichnungen am Tierkörper.**

am Bauche

die obere Bauchwand (Rücken und Lende),

die seitlichen Bauchwandungen mit den Hungergruben und darunter den Flanken,

die untere Bauchwand mit der vorderen, mittleren und hinteren Bauchgegend.

In der mittleren Bauchgegend liegt der Nabel, in der hinteren Bauchgegend sind das Euter und die Hoden gelagert; zwischen After und Scham oder hinterer Bauchgegend liegt der sogenannte Damm.

Die Kruppe ist die Fortsetzung des Rückens. An ihr treten das Kreuz, die äußeren Darmbeinwinkel und die Gesäß- oder Sitzbeinhöcker bei mageren Tieren deutlich hervor.

Die Fortsetzung des Kreuzes bildet der Schwanz mit Schwanzansatz, Schwanzrübe (dem freihängenden Teil) und Schwanzquaste (dem unteren Ende).

An den vorderen Gliedmaßen unterscheidet man

die Schulter,
das Buggelenk,
den Oberarm,
den Ellenbogen,
den Vorarm,
das Vorderfußwurzelgelenk und
den Unterfuß (mit Schien- oder Röhrenbein, Fesselgelenk, Fessel, Klauen);

an den hinteren Gliedmaßen

das Hüftgelenk,
den Oberschenkel,
das Kniegelenk,
den Unterschenkel,
das Sprunggelenk und
den Unterfuß.

Vor dem Kniegelenk liegt die Kniefalte.

Die Unterfüße endigen bei den Wiederkäuern und Schweinen in die Klauen und Afterklauen. Die Klauen und Afterklauen sind mit Klauenschuhen überzogen, ähnlich wie die Hornfortsätze des Stirnbeins mit Hornschalen.

V.

Verrichtungen des tierischen Körpers mit besonderer Berücksichtigung des Blutkreislaufes und des Lymphstromes und der Hauptkennzeichen der Gesundheit an lebenden Tieren.

1. Verrichtungen des tierischen Körpers.

Das Knochensystem hat die Aufgabe, den Körper zu stützen und Höhlen zu bilden, in denen lebenswichtige Organe eingebettet sind (Schädelhöhle, Rückenmarkskanal, Nasenhöhlen, Maulhöhle, Brusthöhle, Bauchhöhle, Beckenhöhle).

Die Muskeln besorgen die Ortsbewegung; sie bewegen durch ihre Zusammenziehungen die Knochen und damit den Körper.

Das Bindegewebe verbindet die verschiedenen Teile untereinander und dient als Stützgewebe für zusammengesetzte Organe, wie Leber, Lunge, Nieren. Das Bindegewebe bildet die Grundlage des Fettgewebes. Durch die Ansammlung von Fett werden die bindegewebigen Teile dicker und undurchsichtig. Tiere mit starker Entwicklung des Fettgewebes werden als gut genährt bis fett bezeichnet, Tiere mit geringer Entwicklung des Fettgewebes als mager, Tiere mit Schwund des Fettgewebes als abgemagert.

In dem Bindegewebe ist häufig elastisches Gewebe zugegen, das dem Bindegewebe größere Festigkeit und Elastizität verleiht. Derartiges elastisches Gewebe befindet sich im Nackenband, ferner unter dem Brustbein in Form des Brustbeinpolsters, auf dem die Tiere während des Liegens ausruhen.

Der Atmungsapparat hat dem Körper frische Luft zuzuführen und die verbrauchte Luft aus den Lungen abzuleiten. Er besteht aus den luftführenden Teilen — Nase, Kehlkopf, Luftröhre mit ihren Verzweigungen — und aus dem atmenden Gewebe, dem eigentlichen Lungengewebe. In dem Lungengewebe verzweigt sich die aus der rechten Herzkammer entspringende Lungenarterie zu feinen Haargefäßen, deren Blut Kohlensäure abgibt, um Sauerstoff aus der Luft aufzunehmen.

Verdauungsapparat. Im Verdauungsapparat werden die Futterstoffe, die den Tieren verabreicht werden, in eine Form übergeführt, in der sie von den Darmgefäßen aufgesogen werden können. Die unverdauten Bestandteile des Futters werden als Kot aus dem After entleert.

Die am Kopfe gelegenen Teile des Verdauungsapparates — Lippen, Zähne, Zunge — haben die Aufgabe, die Ernährungsstoffe aufzunehmen, zu zerkleinern und zu Ballen zu formen, die abgeschluckt werden können. In der Maulhöhle findet auch die Einspeichelung durch den Speichel aus den am Kopfe gelegenen Speicheldrüsen statt.

Schwein und Hund kauen nur einmal ihr Futter, worauf es abgeschluckt wird. Rind, Schaf und Ziege kauen das Futter zweimal

(Wiederkäuer); das erste Mal wird das Futter nur grob gekaut, zu Ballen geformt und verschluckt. Es gelangt dann in den ersten Vormagen, von wo es wieder in die Maulhöhle zurückbefördert wird, um nochmals gekaut zu werden (Wiederkauen).

Bei den Wiederkäuern führt der Magen regelmäßige Bewegungen aus, die beim Anlegen des Ohres an die linke Bauchwand als Pansengeräusche hörbar sind. Bei gesunden Wiederkäuern nimmt man in der Minute etwa zwei oder in zwei Minuten drei Pansengeräusche in Form von reibenden, knisternden Geräuschen wahr. Auf beiden Seiten der Bauchwandung kann man außerdem mäßig starke Darmgeräusche als blasende, glucksende und metallisch klingende Geräusche hören. Bei gesunden, gut fressenden Tieren sind die beiden Seiten des Bauches oder Hinterleibes mäßig gewölbt, bei hungernden Tieren eingefallen. Besonders stark macht sich das Einfallen oder die Leere an den sogenannten Hungergruben bemerkbar (Fig. 48).

Der Harnapparat dient der Absonderung des Harnes oder Urins. Der Harn wird aus dem Blute durch die Nieren abgeschieden. Aus den Nieren gelangt der Harn in das Nierenbecken und aus diesem in die Harnleiter, die ihn in die Blase abführen. In der Blase sammelt sich der Harn an und wird von Zeit zu Zeit, täglich mehrmals, durch die Harnröhre entleert. Die Entleerung des Harnes geschieht in einem kräftigen Strahle. Der Harn ist von hell- oder dunkelgelber Farbe und dünnflüssig, ohne ungewöhnlichen Geruch.

Der Geschlechtsapparat ist zur Fortpflanzung bestimmt. Die Eierstöcke bringen die Keime für die Jungen hervor; aus den Eierstöcken gelangen die Keime in den Eileiter und von hier aus in die Gebärmutter. Aus dem Eierstockskeime (Ei) entwickelt sich ein Junges, wenn eine Befruchtung stattgefunden hat. Das Junge macht seine Entwicklung in der Gebärmutter durch; es ist in zwei Häuten (Fruchthüllen) eingeschlossen, die mit Flüssigkeit (Fruchtwasser) gefüllt sind. Die äußere Fruchthülle verbindet sich mit der Schleimhaut der Gebärmutter und stellt auf diese Weise die Ernährung des Jungen her. Das Fruchtwasser ist klar und geruchlos. Bei älteren Jungen, die zur Zeit der Schlachtung des Muttertieres noch gelebt haben, sitzen die Haare fest in der Haut. Die Befestigung der äußeren Fruchthülle an der Gebärmutterschleimhaut ist verschieden; sie erfolgt bei den Wiederkäuern durch die Gebärmutterknöpfe oder Gebärmutternäpfe (Fig. 32 und 33), bei den Schweinen durch eine gleichmäßige, flächenartige Verbindung, bei den Hunden durch eine bandartige Verbindung. Bei der Geburt öffnet sich der Muttermund, es treten zuerst die Eihüllen hervor, die platzen, so daß das Fruchtwasser abläuft. Dann wird das Junge geboren, worauf in der Regel auch alsbald die Eihüllen, die nunmehr als Nachgeburt bezeichnet werden, abgehen. — Das Euter erzeugt die Milch, die zur Ernährung des Jungen dient.

Die männlichen Geschlechtsorgane bereiten den Samen, und zwar sind es die Hoden, die ihn hervorbringen. Aus den Hoden fließt der Samen in die Samenleiter und wird von hier bei der Begattung durch die Harnröhre in die Geschlechtsorgane der weiblichen Tiere befördert.

Geschlechtsgeruch, Geschlechtsreife. Männliche Tiere. können nach erlangter Geschlechtsreife einen regelwidrigen Geruch zeigen (Ebergeruch, Bockgeruch, in seltenen Fällen auch Bullengeruch). Bei Ebern beobachtet man ferner eine Verhärtung der Haut an den beiden Seitenflächen der Brust, den sogenannten Schild, der sich bei der geschlechtlichen Aufregung der Tiere aufrichtet. Eber schmatzen auch bei der geschlechtlichen Aufregung.

Das Nervensystem hat die Aufgabe, Empfindungen zu vermitteln und Bewegungen auszulösen. Das Nervensystem empfängt die Reize durch die Nerven, die aus dem Gehirn und Rückenmark entspringen. Gleichzeitig wird durch das Nervensystem die Innenwärme der Tiere auf einer gleichbleibenden Höhe erhalten. Alle warmblütigen Tiere — zu denen die schlachtbaren Haustiere gehören — zeigen eine gleichmäßige Körperwärme, gleichgültig, ob die Außenwärme hoch oder niedrig ist.

Blutkreislauf-Apparat. Das Herz hat die Aufgabe, das Blut in den Körper hinauszutreiben und, nachdem es die verschiedenen Körperteile passiert hat, wieder zurückzupumpen. Das Herz wirkt ähnlich wie das Sauge- und Druckwerk einer Feuerspritze.

Man unterscheidet den großen Blutkreislauf, den kleinen Blutkreislauf oder Lungenblutkreislauf und den Pfortaderblutlauf. Der **große Blutkreislauf** ist derjenige, der sich zwischen dem Herzen und allen Teilen des Körpers vollzieht (Fig. 49). Durch den großen Blutkreislauf wird das Blut in sämtliche Teile — Knochen, Muskeln, Fleischlymphdrüsen, Eingeweide, Haut — getrieben und von dort wieder zurückgeführt.

Schicksal von Krankheitskeimen, die in den großen Blutkreislauf gelangen. Kommen Krankheitserreger in den großen Blutkreislauf, dann werden sie mit dem Blute in alle Körperteile verschleppt. Es gibt ansteckende Krankheiten, bei denen die Krankheitserreger immer im Blute sind. Hierzu gehört z. B. der Rotlauf der Schweine. Bei diesen Krankheiten ist der ganze Tierkörper samt den Eingeweiden der Träger des Ansteckungsstoffes, und durch das Inverkehrbringen des rohen Fleisches von Tieren, die mit einer derartigen Krankheit behaftet sind, kann die betreffende Krankheit verschleppt werden. Bei anderen ansteckenden Krankheiten verschwinden die Ansteckungskeime bald wieder aus dem großen Blutkreislaufe, können aber während der kurzen Dauer ihres Verweilens im großen Kreislauf Erkrankungen der verschiedenen Körperteile verursachen. Dies ist bei der Tuberkulose der Fall. Wenn bei der Tuberkulose die Milz, die Nieren, das Euter, die Knochen, Gelenke, Muskeln oder Fleischlymphdrüsen erkrankt sind, ist die Verbreitung der Krankheit oder der Krankheitserreger auf dem Wege des großen Blutkreislaufs erfolgt.

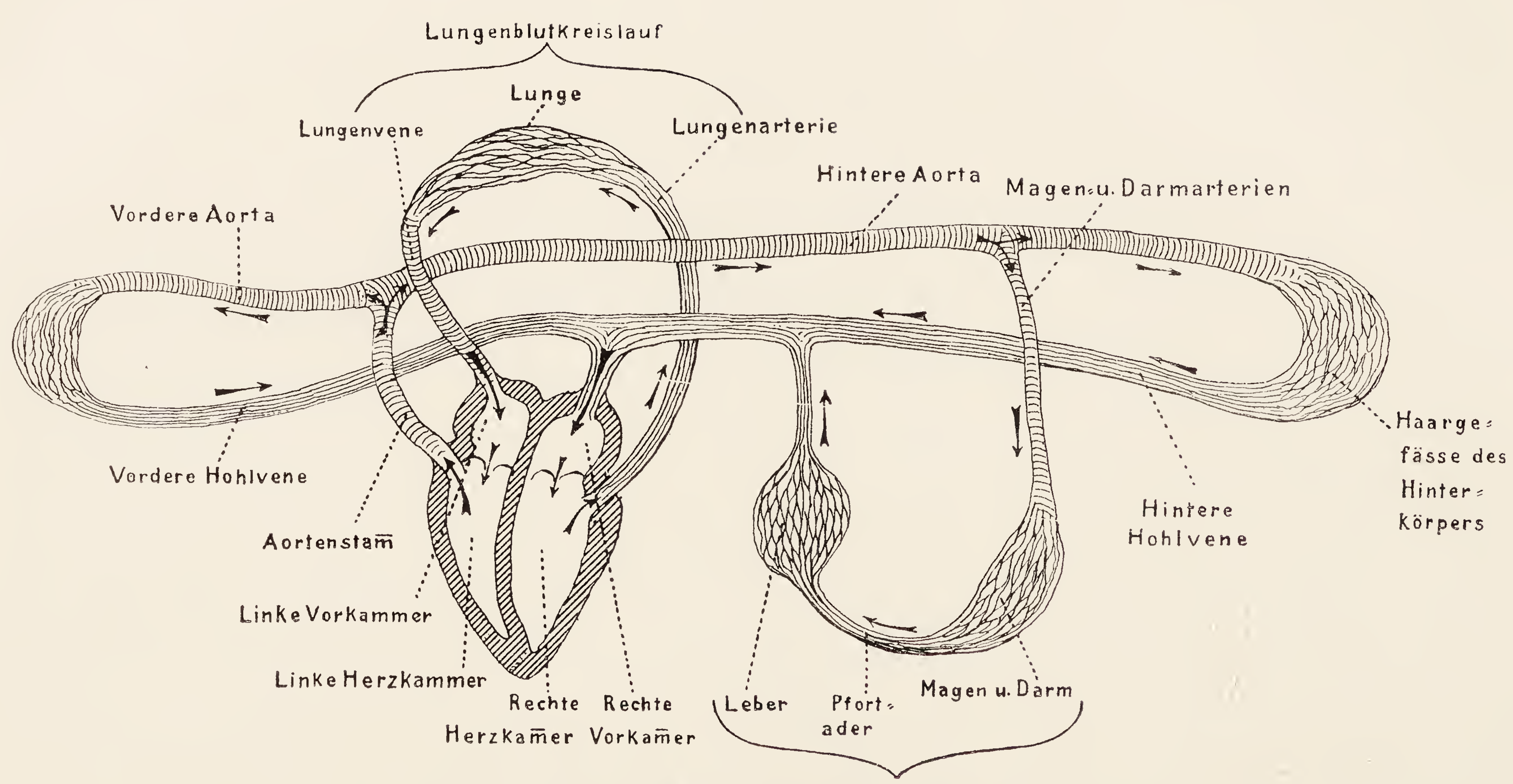


Fig. 49. **Schema des Blutkreislaufs.**

Der **kleine** oder **Lungenblutkreislauf** spielt sich zwischen dem rechten Herzen und der Lunge ab und dient dazu, das aus dem Körper zurückgepumpte Blut, das mit Kohlensäure überladen ist, von Kohlensäure zu befreien und mit Sauerstoff aus der Luft zu beladen.

Der **Pfortaderblutlauf.** Die Pfortader ist diejenige Vene, die das Blut aus dem Magen, Darm und aus der Bauchspeicheldrüse sammelt und in die Leber abführt. Die Pfortader verteilt sich in der Leber zu Haargefäßen und liefert den Leberzellen die Stoffe zur Bildung der Galle. Aus den Haargefäßen der Pfortader wird das Blut durch das aus der Leber austretende Gefäß, die Lebervene, der hinteren Hohlvene und hierauf dem Herzen zugeführt. Die Pfortader tritt durch die Leberpforte in die Leber ein.

Schicksal von Krankheitskeimen, die in den kleinen Blutkreislauf oder in den Pfortaderblutlauf gelangen. Wenn Krankheitskeime in den kleinen Blutkreislauf oder in den Pfortaderblutlauf gelangen, so bleiben sie zunächst in dem Organe stecken, in dem die Auflösung zu Haargefäßen erfolgt, also in der Lunge oder Leber. Bei der Tuberkulose kann sich nach dem Einbruch von Tuberkelbazillen in den Lungenblutkreislauf die Ausbreitung zunächst auf die Lunge und beim Einbruch in den Pfortaderblutlauf auf die Leber beschränken.

Es treten somit ganz andere Folgen ein, wenn Krankheitskeime, im besonderen diejenigen der Tuberkulose, in den großen oder in den kleinen Blutkreislauf oder in den Pfortaderblutlauf eindringen.

Der **Lymphstrom.** Die Lymphe wird aus dem Blute in den verschiedenen Körperteilen abgeschieden. Sie sammelt sich in kleinen Lymphgefäßchen, die sich zu größeren Stämmchen oder Stämmen verbinden. Die Lymphe wird schließlich großen Sammelgefäßen zugeführt (Milchbrustgang und Halsstamm), aus denen die Lymphe wieder in die Blutbahn (Achselvene) zurückgeleitet wird. Ehe aber die Lymphe in die Sammelgefäße gelangt, passiert sie mindestens eine, zum Teil auch mehrere Lymphdrüsen. Im letzteren Falle gehen die aus einer Lymphdrüse ausmündenden Lymphgefäße vorerst noch zu einer anderen Lymphdrüse, ehe die Lymphe in ein Sammelgefäß entleert wird (Fig. 38).

Schicksal von Krankheitserregern, die in den Lymphstrom gelangen. Die Lymphdrüsen wirken wie Seiheapparate oder Filter, die alle gröberen Verunreinigungen und selbst Krankheitserreger (Bakterien) aus der Lymphe zurückhalten, so daß die Lymphe gereinigt in die Sammelgefäße abfließt. Die in den Lymphdrüsen zurückgehaltenen Krankheitserreger verursachen Veränderungen der Lymphdrüsen. Wenn in dem Wurzelgebiet einer Lymphdrüse (s. S. 106) eine Entzündung besteht, schwellen die Lymphdrüsen an (Entzündung der Lymphdrüsen); wenn in dem Wurzelgebiet einer Lymphdrüse tuberkulöse Veränderungen vorhanden sind, zeigen

auch die Lymphdrüsen regelmäßig tuberkulöse Erkrankung. Deshalb kann man aus der unveränderten oder krankhaften Beschaffenheit der Lymphdrüsen schließen, ob sich in dem Wurzelgebiet entzündliche oder tuberkulöse Herde befinden. Es kommt auch vor, daß die Lymphdrüsen tuberkulös sind, ohne daß sich im Wurzelgebiet tuberkulöse Veränderungen nachweisen lassen. In diesen Fällen haben die Krankheitskeime der Tuberkulose das Wurzelgebiet durchwandert und sind erst in den Lymphdrüsen aufgehalten worden. Andererseits können aber die tuberkulösen Veränderungen im Wurzelgebiet so klein sein, daß sie ohne Zerschneiden der Organe in feine Scheiben nicht nachzuweisen sind. Wenn die Tuberkulose auf dem Wege des großen Blutkreislaufes verbreitet wurde, gewähren in der Regel die Veränderungen der Lymphdrüsen einen Anhalt dafür, welche Teile des Tierkörpers von der Tuberkulose betroffen worden sind. Es sind alle diejenigen Körperteile als tuberkulös zu betrachten, deren Lymphdrüsen tuberkulöse Veränderungen zeigen.

Bei allen jenen Krankheiten, bei denen die Ansteckungskeime dauernd im Blute sind (Blutvergiftung, Milzbrand, Rotlauf), können sämtliche Lymphdrüsen des Körpers geschwollen sein.

Die *Milz* kann als eine große Lymphdrüse aufgefaßt werden. Sie kann unter den gleichen Umständen Schwellungen aufweisen, unter denen eine Schwellung sämtlicher Lymphdrüsen zustandekommt (Milzbrand, Rotlauf usw.).

Die *Haut* hat die Bedeutung eines Schutzorgans und ist bei der Regelung der Wärme wesentlich beteiligt. Sie ist mit Haaren (Wolle beim Schafe, Borsten beim Schweine) besetzt. Die Haare werden beim Rinde, bei der Ziege und beim Hunde im Frühjahr gewechselt (*Haarwechsel*). Ein besonderer Teil der allgemeinen Decke sind der *Nasenspiegel* beim Rinde (Fig. 48) und die Rüsselscheibe beim Schweine (Fig. 47).

Bei *gesunden Tieren* ist die Haut weich und leicht in Falten zu heben. Das *Haarkleid* ist — abgesehen von Tieren, die in kühlen Ställen stehen oder bei Kälte außerhalb der Ställe untersucht werden — glatt anliegend und glänzend.

Der *Haarwechsel* tritt bei gesunden Tieren regelmäßig ein, bei kranken Tieren verzögert er sich. Im Herbst wird das Haarkleid dichter dadurch, daß zwischen dem Sommerhaarkleid feine Härchen hervorsprießen. Der *Nasenspiegel* ist bei gesunden Rindern feucht, fühlt sich kühl an und ist mit feinen Flüssigkeitströpfchen bedeckt: der Nasenspiegel ist „betaut“. Die *Wärme der äußeren Haut* ist bei gesunden Tieren regelmäßig verteilt. Am Rumpfe und an den Stellen, die durch dichte Behaarung geschützt sind, ist die Wärme größer als an den Spitzen der Ohren, der Hörner und an den Unterfüßen, weil hier die Wärmeabgabe an die Luft eine stärkere ist als an den übrigen Teilen.

2. Gemeinfaßliche Belehrung über die Gesundheitszeichen der Schlachttiere im lebenden Zustande[1]).

Um festzustellen, ob ein Schlachttier Erscheinungen einer Krankheit nicht oder nur Erscheinungen von solchen Krankheiten zeigt, die unerheblich sind und das Allgemeinbefinden nicht wesentlich stören, sind bei der Untersuchung der Reihe nach folgende Kennzeichen der Gesundheit zu beachten (§ 7)[2]).

1. Ernährungszustand.

Gesunde Tiere, welche zum Schlachten bestimmt werden, sind gewöhnlich gut genährt. Bei ungenügender Ernährung, übermäßiger Anstrengung, starker Milchnutzung sowie während der Entwicklung und im höheren Lebensalter sind auch gesunde Tiere mager. Dieser natürliche Vorgang wird hauptsächlich durch den Schwund des Fettgewebes herbeigeführt.

2. Körperhaltung, Stand, Gang, Blick, Aufmerksamkeit auf die Umgebung.

Gesunde Tiere haben einen freien Blick, sind lebhaft und aufmerksam auf ihre Umgebung.

Gesunde Rinder tragen den Kopf hoch, halten den Rücken gerade, belasten alle vier Füße gleichmäßig, treten auf Antrieb leicht zur Seite und sind, wenn sie liegen und nicht zu stark ermüdet sind, leicht zum Aufstehen zu bringen. Nach dem Aufstehen pflegen gesunde Tiere den Rücken zu krümmen. Alte, abgetriebene oder hochgemästete Stücke sind weniger lebhaft als junge, ausgeruhte, nicht gemästete Tiere.

Gesunde Schafe tragen den Kopf hoch, richten die Ohren auf und widersetzen sich dem Versuch, sie zu greifen.

Gesunde Ziegen sind gewöhnlich lebhafter als Schafe, wenden sich herantretenden Personen zu, sind aber stets bereit, zu entweichen.

Gesunde Schweine bewegen sich im Freien grunzend und schnüffelnd meist mit gesenktem Kopf und geringeltem Schwanze.

3. Körperoberfläche.

Gesunde Tiere besitzen im allgemeinen eine leicht verschiebbare, lose Haut, welche sich in Falten heben läßt, die rasch wieder verschwinden. Nur bei gemästeten Schweinen liegt die Haut dem Rippenkörper fest an. Das Haar ist mehr oder weniger anliegend, glatt und glänzend; das Wollvlies der Schafe ist geschlossen. Die Körperwärme ist regelmäßig über die Körperoberfläche verteilt, derart, daß nur die Spitzen der Ohren, die Unterfüße und die Hörnerspitzen kühler sind. Nasenspiegel und Rüsselscheibe fühlen sich stets kalt und feucht an.

---

[1]) Ausführungsbestimmungen C zum Reichsfleischbeschaugesetz.

[2]) Die in Klammern beigefügten Paragraphen beziehen sich auf die Ausf.-Best.

4. Verdauungsorgane.

Gesunde Tiere haben gute Freßlust und nehmen rasch ihre naturgemäße Nahrung auf. Sind sie nicht voll gesättigt, so ergreifen sie begierig hingehaltenes Futter. Bei Rindern, Schafen und Ziegen tritt bald nach der Fütterung das Wiederkäuen auf, auch rülpsen die Tiere von Zeit zu Zeit. Im Zustand der Sättigung sind die Hungergruben, besonders die linke, nahezu gefüllt, beim hungernden Tier sind sie eingefallen. Der Kot erwachsener Rinder hat je nach der Fütterung eine verschiedene Beschaffenheit. Bei trockenem Futter ist er dickbreiig und wird von Rindern in Fladen von bräunlich-grünlicher Farbe abgesetzt. Bei saftigem Futter ist der Mist dünnbreiig bis flüssig. Bei Kälbern ist der Kot mehr gelblich und dickbreiig. Schweinekot ist walzenförmig oder breiig, lehm- bis graugelb. Der Kot der Schafe und Ziegen ist schwärzlich und klein geballt.

5. Scham, Scheide, Euter.

Bei gesunden Tieren liegen die Schamlippen eng aneinander. Die Schleimhaut der Scham ist blaßrot. Hat ein Tier vor kurzem geboren oder ist es nahe am Gebären, so sind die Schamlippen geschwollen und die Schleimhaut der Scham ist stärker gerötet. Vor und nach dem Gebären besteht ein Ausfluß von meist schleimiger Beschaffenheit; nach dem Gebären kann derselbe eine Zeitlang auch gelblich, dickflüssig und schwach blutstriemig sein. Das Euter fühlt sich bei milchenden Tieren gleichmäßig weichkörnig, bei nicht milchenden weich und schlaff an.

6. Atmungsorgane.

Bei gesunden Tieren erfolgt das Atmen ruhig und ohne Anstrengung, so daß man es kaum wahrnimmt. Die Zahl der Atemzüge beträgt bei Rindern etwa 10 bis 30, bei Schafen und Ziegen 12 bis 22, bei Schweinen 10 bis 20 in der Minute. Infolge von Aufregung, Transporten, bei großer Hitze und nach angestrengter Bewegung kann sich die Zahl der Atemzüge erheblich steigern. Das Atmen ist hierbei aber nicht angestrengt. Die Nasenlöcher sind nicht sehr weit geöffnet, und die Nasenflügel bewegen sich nur wenig. Husten besteht in der Regel nicht, und wenn er durch Zufall erregt wird, ist er kräftig und laut.

7. Die innere Körperwärme.

wird mit einem amtlich geprüften Thermometer, am besten einem sogenannten Maximalthermometer, festgestellt. Sie beträgt bei gesunden

Rindern	37,5 bis 39,5° C,
Kälbern, Schafen und Ziegen .	39,0 bis 40,5° C,
Schweinen	38,5 bis 40,0° C.

Wenn die Körperwärme über oder unter den vorgenannten Temperaturen liegt, so ist anzunehmen, daß die Tiere erheblich krank sind.

VI.

Untersuchung und Beurteilung lebender Schlachttiere mit Rücksicht auf die Genußtauglichkeit des Fleisches (Schlachtviehbeschau) einschließlich der Erkennungsmerkmale der Schlachttiere.

1. Zweck der Schlachtviehbeschau.

Durch die Untersuchung des lebenden Tieres vor der Schlachtung soll, wie bereits (S. 1) angegeben wurde, festgestellt werden,

1. ob es Erscheinungen einer Krankheit zeigt, die von Einfluß auf die Genußtauglichkeit des Fleisches ist;

2. ob es mit einer Seuche behaftet ist, die nach den seuchenpolizeilichen Bestimmungen der Anzeige unterliegt, oder ob es Erscheinungen zeigt, die den Ausbruch einer solchen Seuche befürchten lassen (§ 6 der Ausführungs-Bestimmungen)[1].

Besonders zu beachtende Krankheiten. Nach § 8 der Ausführungsbestimmungen ist bei den einzelnen Tiergattungen namentlich zu achten, und zwar:

bei Rindern auf Milzbrand, Rauschbrand, Rinderseuche, Maul- und Klauenseuche sowie auf fieberhafte Allgemeinerkrankungen, die sich an Erkrankungen des Euters und der Geburtswege, des Darmes, der Gelenke und der Klauen anschließen[2],

bei Kälbern auf Diphtherie, Ruhr und Nabelerkrankungen mit anschließenden Gelenkschwellungen oder fieberhaftem Allgemeinbefinden,

bei Schweinen auf Maul- und Klauenseuche, Rotlauf, Schweineseuche und Schweinepest,

bei Schafen und Ziegen auf Räude, Milzbrand, Drehkrankheit, Wassersucht,

bei Hunden auf Tollwut.

Die Schlachtviehbeschau dient ferner zur Erleichterung und Vereinfachung der Fleischbeschau. Wenn durch die Schlachtviehbeschau festgestellt wird, daß die lebenden Tiere keine Erkrankung der Haut zeigen, kann nach der Schlachtung eine genaue Untersuchung der Hautoberfläche unterbleiben. Desgleichen bedarf es keiner Untersuchung der Nasenhöhlen, wenn bei der Schlachtviehbeschau weder Ausfluß aus der Nase gesehen noch regelwidrige Geräusche beim Einatmen gehört wurden. Weiter kann sich die Untersuchung des Gehirns und Rückenmarks nach der Schlachtung auf eine

---

[1]) Wegen der hier in Betracht kommenden Seuchen und der Erstattung der Anzeige siehe S. 32—35.

[2]) Hinzu kommt die Räude des Rindes, die in neuerer Zeit in verschiedenen Teilen des Reiches auftritt (S. 32, 145).

Besichtigung beschränken, wenn die lebenden Tiere Aufmerksamkeit auf die Umgebung und keine Lähmungserscheinungen zeigten. Insbesondere aber kann, wenn die Tiere bei der Schlachtviehbeschau ohne Erscheinungen einer Lahmheit waren, die Untersuchung der Gliedmaßen (Knochen, Muskeln, Sehnenscheiden und Gelenke) auf entzündliche Veränderungen in Wegfall kommen. Wenn aber bei der Schlachtviehbeschau krankhafte Erscheinungen ermittelt werden, gibt die Art derselben dem Beschauer einen Hinweis darauf, welche Teile er bei der Fleischbeschau ausnahmsweise besonders zu berücksichtigen hat.

2. Verbindung der Schlachtviehbeschau mit der Fleischbeschau, Wiederholung der Schlachtviehbeschau.

Die Schlachtviehbeschau hat möglichst kurz vor der Schlachtung zu geschehen. Sie muß wiederholt werden, wenn die Schlachtung eines beschauten Tieres nicht spätestens zwei Tage nach Erteilung der Genehmigung erfolgt. Bei Berechnung der zweitägigen Frist ist zu beachten, daß der Tag, an dem die Schlachtviehbeschau vorgenommen wurde, nicht mitzählt, sondern daß hierfür nur die beiden nächstfolgenden Kalendertage in Betracht kommen. Wenn z. B. ein Tier am 3. April morgens 8 Uhr lebend beschaut wurde, muß die Schlachtung spätestens am 5. April 12 Uhr nachts — und nicht 8 Uhr morgens — erfolgt sein. Die Schlachtviehbeschau soll, von Ausnahmefällen abgesehen, bei *Tageslicht* vorgenommen werden, weil nur hierbei eine genaue Untersuchung sämtlicher Teile des Tierkörpers möglich ist (s. S. 26). Wo die Vornahme der Schlachtviehbeschau ausnahmsweise bei Tageslicht nicht angängig ist, muß für ausreichende künstliche Beleuchtung gesorgt werden. Kerzen-, Oel-, Petroleum- oder gewöhnliches Gaslicht ist hierfür, abgesehen von Notfällen, nicht als geeignet zu erachten (§ 23 d. preuß. Vollzugsvorschriften)[1].

3. Ausführung der Schlachtviehbeschau.

a) Erkennungsmerkmale der Schlachttiere.

Der Beschauer hat bei *sämtlichen* Schlachttieren die *Tiergattung* und das *Geschlecht*, bei *kranken* und *krankheitsverdächtigen* auch das *Alter*, die *Farbe* und *sonstige Kennzeichen* festzustellen. Die genaueren Erkennungsmerkmale sind insbesondere auch bei Anzeigen von der Feststellung einer Seuche oder des Verdachts einer Seuche anzuführen (S. 33).

1. **Tiergattung.** Der Beschauer hat zum Zweck der Eintragung in das Beschaubuch zu notieren, ob es sich um ein Rind, Kalb, Schaf, Schwein,

[1]) Als ausreichend sind elektrisches Licht, Gasglühlicht, Spiritusglühlicht und Azetylenlicht anzusehen.

eine Ziege oder einen Hund handelt. Wegen der Unterscheidung von Rind und Kalb s. u. und wegen der Unterscheidung von Schwein und Ferkel s. Seite 130 und 133.

2. Bezüglich des **Geschlechts** ist anzugeben, ob es sich um ein männliches oder weibliches Tier handelt. Bei den männlichen Tieren ist zu unterscheiden, ob sie verschnitten (kastriert) sind oder nicht.

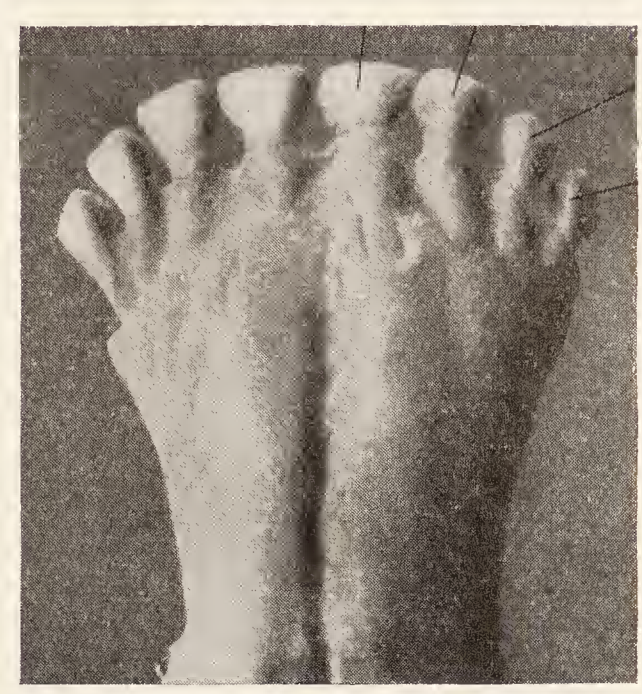


Fig. 50. **Gebiß eines einjährigen Rindes** (mit lauter Milchzähnen).

Man unterscheidet beim Rinde: Bullen (nicht kastrierte männliche Tiere im Alter von mehr als zwei Jahren), Ochsen (kastrierte männliche Tiere im Alter von mehr als 2 Jahren) und Kühe (Rinder weiblichen Geschlechts, die bereits gekalbt haben), ferner Kälber (Rinder im Alter bis zu 3 Monaten). Die Kälber werden wieder, je nachdem sie männlichen oder weiblichen Geschlechts sind, in Bullenkälber und Färsenkälber unterschieden. Männliche und kastrierte männliche Rinder von 3 Monaten bis zu 2 Jahren sowie weibliche Rinder im Alter von mehr als 3 Monaten, die noch nicht gekalbt haben, faßt man unter der Bezeichnung Jungrinder zusammen[1]). In einigen Gegenden bezeichnet man die Rinder von ½ bis zu 1 Jahr als Fresser (Heufresser). Weibliche Jungrinder im Alter von 1 bis 2 Jahren nennt man Färsen (Kalbinnen, Starken, Quien).

Ersatzzange
Innerer Ersatzmittelzahn
Aeußerer Milchmittelzahn
Milcheckzahn

Fig. 51. **Gebiß eines dreijährigen Rindes.**

[1]) Diese Erläuterungen sind für die Eintragung der verschiedenen Arten von Schlachtrindern in das Tagebuch und in die Fleischbeschaustatistik maßgebend (Schreiben des Reichskanzlers vom 27. Juli 1905).

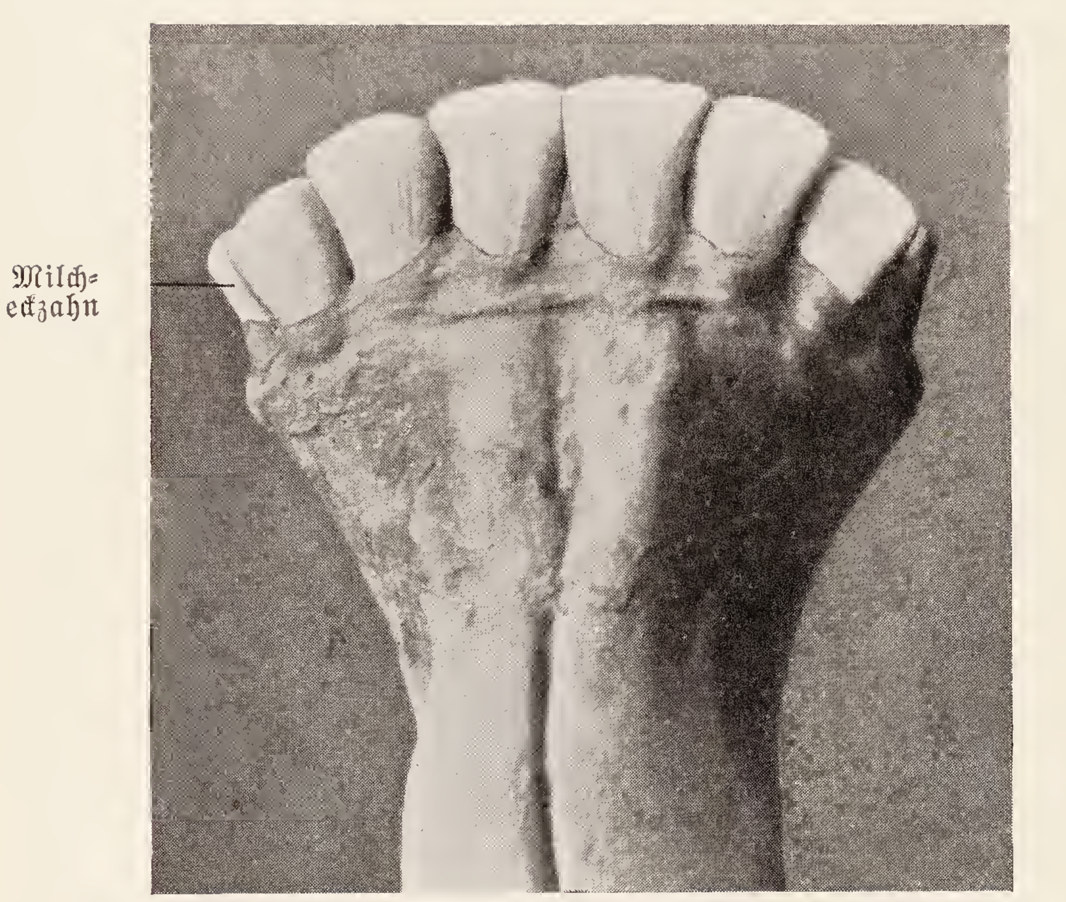


Fig. 52. **Gebiß eines vierjährigen Rindes.**

Bei den Schafen werden Böcke oder Widder (nicht kastrierte männliche Tiere), Hammel (kastrierte männliche Tiere) und Mutterschafe oder Schafe schlechtweg unterschieden. Junge Schafe führen die Bezeichnung „Schaflämmer".

Die zur Schlachtung bestimmten Ziegen werden in Ziegenböcke und weibliche Ziegen sowie Ziegenlämmer (Kitze oder Zicklein) eingeteilt.

Bei den Schweinen unterscheidet man Eber, ferner kastrierte männliche Tiere (Borge), Muttersäue (weibliche Zuchtschweine) und weibliche Schweine schlechtweg sowie Nonnen oder kastrierte weibliche Schweine. Die jungen Schweine bis zu drei Monaten werden als männliche und weibliche Ferkel bezeichnet. Die Eber, bei denen die Hoden in der Bauchhöhle sich befinden und infolgedessen bei der Verschneidung nicht entfernt werden, bezeichnet man als Binneneber oder Spitzeber. Diese können die Merkmale der Vollеber zeigen, aber auch die Merkmale der Borge, je nachdem die in der Bauchhöhle zurückgebliebenen Hoden voll entwickelt oder verkümmert sind.



Fig. 53. **Gebiß eines fünfjährigen Rindes.**

3. Die genaue **Altersbestimmung** hat eine größere Bedeutung nur für das Rind. Bei Schafen, Ziegen, Schweinen und Hunden kann

die bestimmte Altersangabe der Regel nach wegfallen. Nur wenn es sich um junge Schafe, Ziegen oder Schweine handelt, ist dies durch die Altersbemerkung „Lamm", „Kitz" oder „Ferkel" auszudrücken.



Fig. 54. **Gebiß eines einjähr. Schafes** (mit lauter Milchzähnen).



Fig. 55. **Gebiß eines 2½—3jähr. Schafes.**



Fig. 56. **Gebiß eines vierjährigen Schafes** (mit lauter Ersatzzähnen).



Fig. 57. **Gebiß eines sechsjährigen Schafes.**

Die Altersbestimmung beim Rinde geschieht nach der Beschaffenheit der im Unterkiefer befindlichen Schneidezähne. Diese bilden vier Paare und werden unterschieden in: Zangen, innere Mittelzähne, äußere Mittelzähne und Eckzähne (Fig. 50). Die jungen Tiere haben Milchzähne. Diese sind porzellanartig weiß, verhältnismäßig klein und besitzen eine Verschmälerung oder einen sog. Hals an der Stelle, an der sie von dem Zahnfleisch umgeben sind (Fig. 50). Die Milchzähne wechseln in regelmäßiger Folge und werden durch Ersatzzähne (Schaufeln) ersetzt (Zahnwechsel). Die Zangen wechseln mit 1½ Jahren; die Ersatzzangen sind mit 2 Jahren voll in die Höhe gewachsen. Mit 2½ Jahren wechseln die inneren Mittelzähne, mit 3½ Jahren die

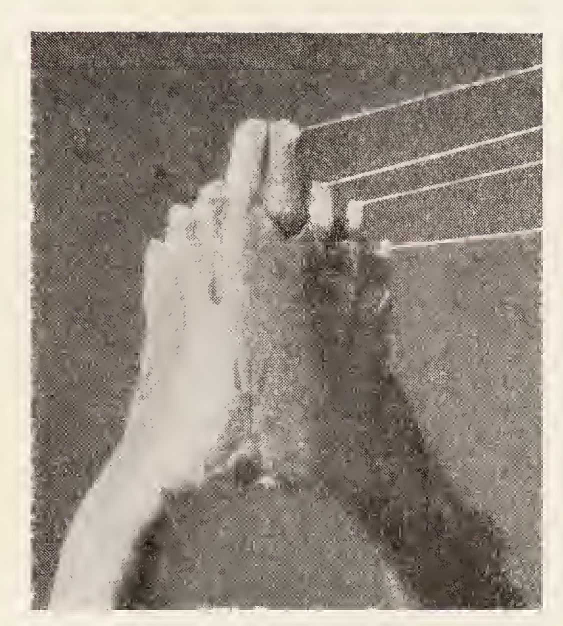


Fig. 58. **Unterkiefergebiß eines 3 Monate alten Ferkels** (mit allen Milchschneidezähnen).

äußeren Mittelzähne und mit 4½ Jahren auch die Milcheckzähne. Je ein halbes Jahr nach dem Wechsel sind die Ersatzzähne in die Höhe gewachsen, die Ersatzeckzähne gegen Ende des 5. Jahres. Mit 5 Jahren ist also das Ersatzschneidezahngebiß bei Rindern vollständig (Fig. 53). Mit 6 Jahren macht sich an den Ersatzzangen ähnlich wie an den Milchzähnen ein Hals bemerkbar, mit 7 Jahren an den inneren Mittelzähnen, mit 8 Jahren an den äußeren, mit neun Jahren an den Eckzähnen. Bei Tieren, die über 10 Jahre alt sind, sind die Schaufeln stark abgerieben, klein und lose, treten weit aus den Zahnfächern hervor und stehen voneinander ab. Nach 15 Jahren sind die Schneidezähne entweder ausgefallen oder nur noch in Form von Stummeln zugegen. Außer den Zähnen können bei Kühen, die regelmäßig gekalbt haben, auch die rinnenförmigen Vertiefungen an den Hörnern (H o r n r i n g e) zur Altersbestimmung benutzt werden. Die Hornringe bilden sich mit jeder Trächtigkeit aus. Die Kühe kalben mit 2 Jahren zum ersten Male. Somit ergibt die Zahl der Hornringe + 2 das ungefähre Alter einer Kuh[1]).



Fig. 59. **Oberkiefergebiß eines drei Monate alten Ferkels** (mit Milchzangen, Milcheckzähnen und Hakenzähnen, aber ohne Milchmittelzähne; diese brechen gerade durch).

Beim Schafe, das ebenfalls im Unterkiefer 4 Paar Schneidezähne hat, beginnt der Zahnwechsel an den Zangen mit 1 bis 1½ Jahren. Hierauf folgt der Zahnwechsel an den inneren Mittelzähnen mit 1½ bis 2 Jahren, an den äußeren Mittelzähnen mit 2¼ bis 2¾ Jahren und an den Eckzähnen mit 3 bis 3¾ Jahren. Die Ersatzschaufeln sind



Fig. 60. **Unterkiefergebiß eines sieben Monate alten Schweines.**

[1]) Beim K a l b e und J u n g r i n d wird das Alter nach der K ö r p e r g r ö ß e und nach der E n t w i c k l u n g d e r H ö r n e r beurteilt. Man findet: mit 2 Monaten die Entwicklung einer Hornkuppe, mit 3 Monaten eine noch bewegliche Hornspitze von 3 cm Länge bei Bullen- und von 2 cm Länge bei Kuhkälbern, mit 4 Monaten eine Hornspitze von 4 und 3 cm Länge. Bei jungen Bullen wird die Hornspitze mit 4, bei weiblichen Rindern erst mit 5 bis 6 Monaten unbeweglich.

groß, breit und unterscheiden sich dadurch von den kleinen Milchschaufeln (Fig. 54 u. 56). Bei älteren Schafen macht sich vom 6. Jahre ab an den Zangen ein Ausschnitt, die sog. Scharte, bemerkbar (Fig. 57). Mit 10 bis 12 Jahren fallen die Schneidezähne aus.

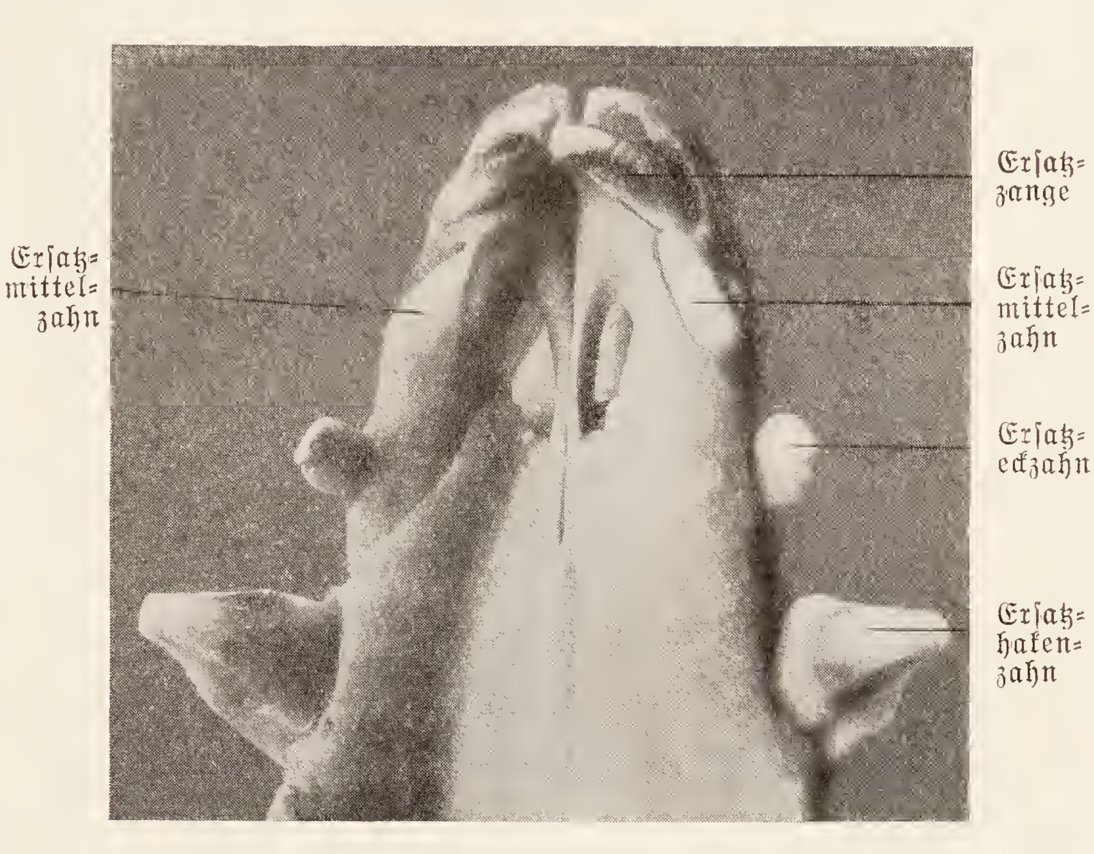


Fig. 61. **Oberkiefergebiß eines 18 Monate alten Schweines** (mit lauter Ersatzschneidezähnen).

Das S ch w e i n hat je 6 Schneidezähne im Ober- und Unterkiefer und hinter den Schneidezähnen die Hakenzähne oder Hauer. Das Schwein kommt mit den Eckzähnen und den Haken zur Welt. Nach 2 bis 4 Wochen erscheinen die Milchzangen, nach 2½ bis 3 Monaten die unteren Milchmittelzähne (Fig. 58), während die oberen Milchmittelzähne erst nach 3 Monaten erscheinen (vgl. Fig. 59). Somit ist ein Schwein, das bereits sämtliche Schneidezähne auch im Oberkiefer hat, älter als 3 Monate und kein Ferkel mehr. Der Zahnwechsel tritt ein: an den Eckzähnen mit 9 Monaten, an den Zangen mit 12 bis 15 Monaten und an den Mittelzähnen mit 16 bis 18 Monaten (Fig. 61 und 62).

4. Die **Farbe** spielt namentlich bei der näheren Bezeichnung des Rindes eine Rolle. Man bestimmt die Farbe nach der Farbe des Haarkleides und unterscheidet s ch w a r z e, w e i ß e, r o t e, g e l b e, b r a u n e und g e m i s ch t f a r b i g e Tiere. Bei weißen Tieren, bei denen große schwarze Flächen im Haarkleid bestehen, spricht man von s ch w a r z g e s ch e ck t e n, bei solchen, die spärliche kleinere schwarze oder rote Flecke aufweisen, von g e f l e ck t e n, bei denjenigen, die zahlreiche unregelmäßige



Fig. 62. **Unterkiefergebiß eines 18 Monate alten Schweines** (mit lauter Ersatzschneidezähnen).

schwarze oder rote Flecke aufweisen, von bunten und bei jenen endlich, bei denen zahlreiche kleine schwarze oder rote Flecke vorhanden sind, von getigerten Tieren (Fig. 63, 66—68). Bei den Schecken werden als besondere Arten die Gurtenschecken, Rückenschecken (Fig. 64, 65) und die Bauchschecken unterschieden.

5. Als **besondere Kennzeichen** werden weiße Stellen am Kopfe und an den Füßen bezeichnet.

Weiße Stellen an der Stirn bezeichnet man je nach der Größe als Flocke und Stern — großer und kleiner Stern — (Fig. 69 und 70). Ein schmales, weißes

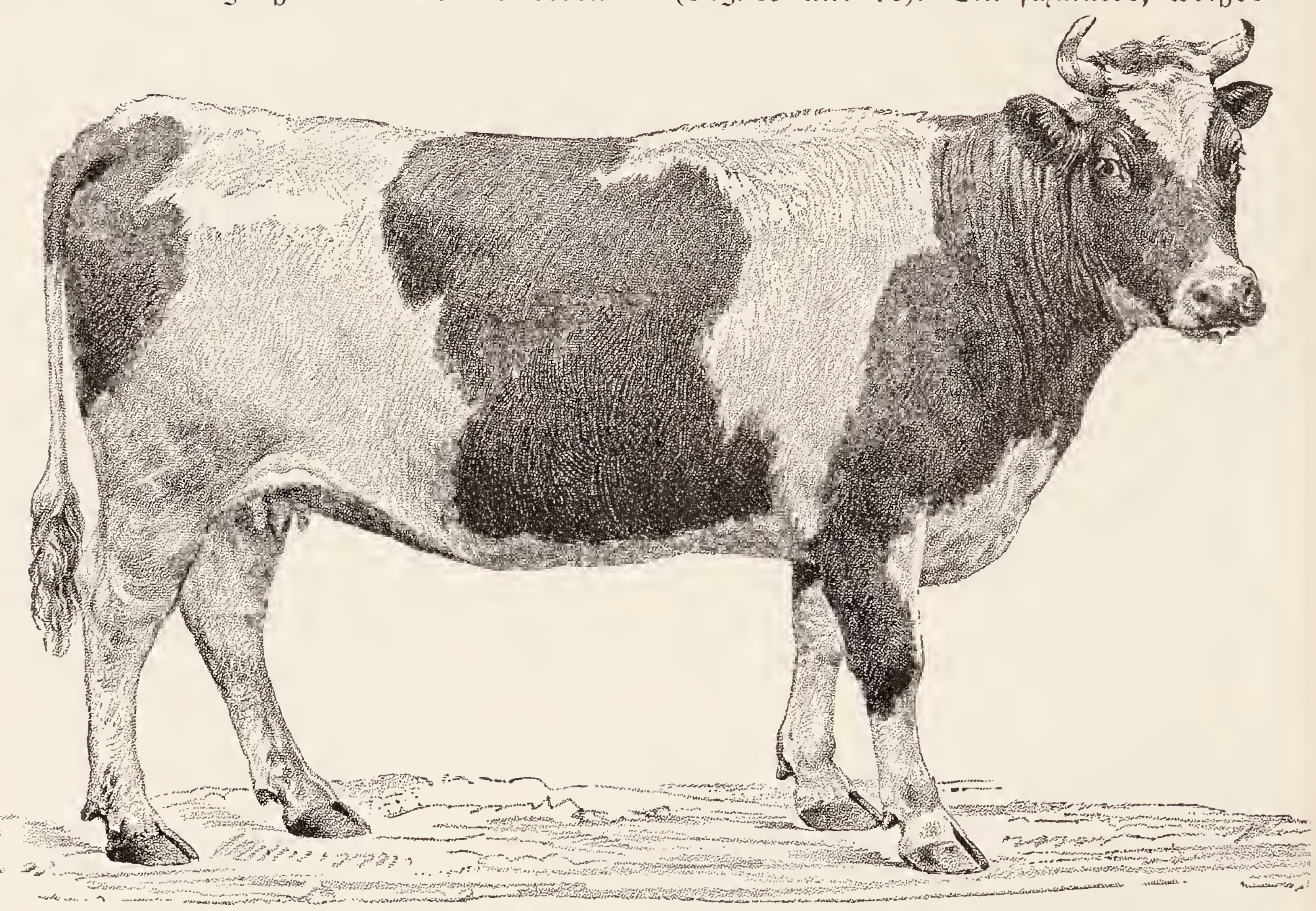


Fig. 63. **Schwarzschecke mit Stern.** (Nach Pusch.)

Abzeichen, das bis zum Nasenspiegel reicht, wird Blässe (Fig. 71 und 72), ein breites, bis auf die Backen sich erstreckendes Laterne oder weißes Gesicht genannt. Die Blässe kann unterbrochen sein (Fig. 73). Die weißen Abzeichen an den Füßen werden als weiße Kronen, weiße Fesseln und, wenn sie bis zu den Vorderfußwurzeln und Sprunggelenken reichen, als weiße Füße (eigentlich weiße Unterfüße) bezeichnet.

Bei einfarbigen Tieren kann man kleine weiße Flecke, die sich an irgendeiner Körperstelle, an der Brust, auf dem Rücken oder an der Kruppe, befinden, zur Kennzeichnung der Tiere besonders anführen.

Bei Schafen genügt die Angabe, ob schwarz, weiß oder schwarz und weiß gescheckt, bei Schweinen die Bezeichnung als weiß oder schwarz, je nach der Farbe der Borsten.

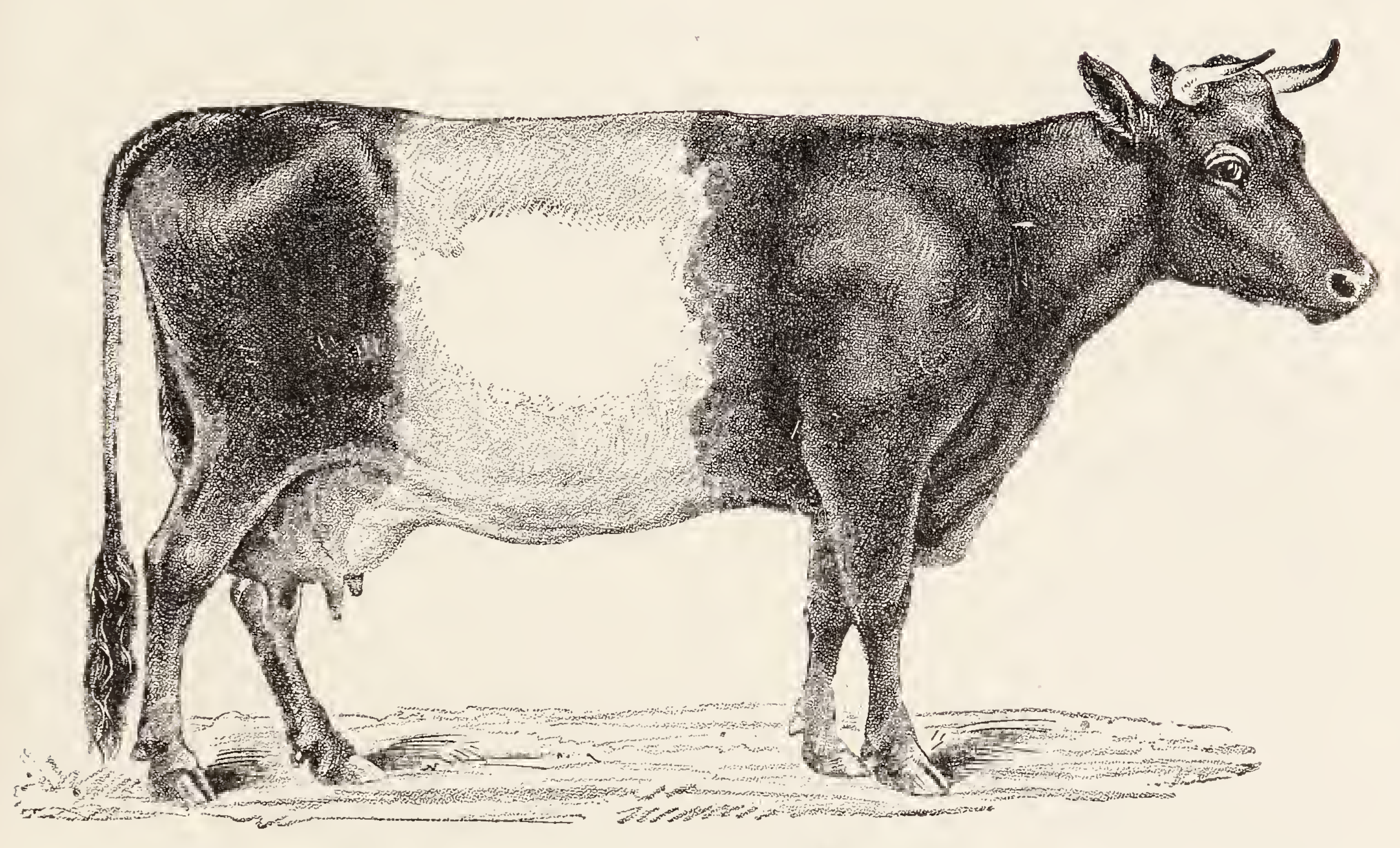


Fig. 64. **Schwarzschecke mit Gurte — Gurtenschecke —.** (Nach Pusch.)

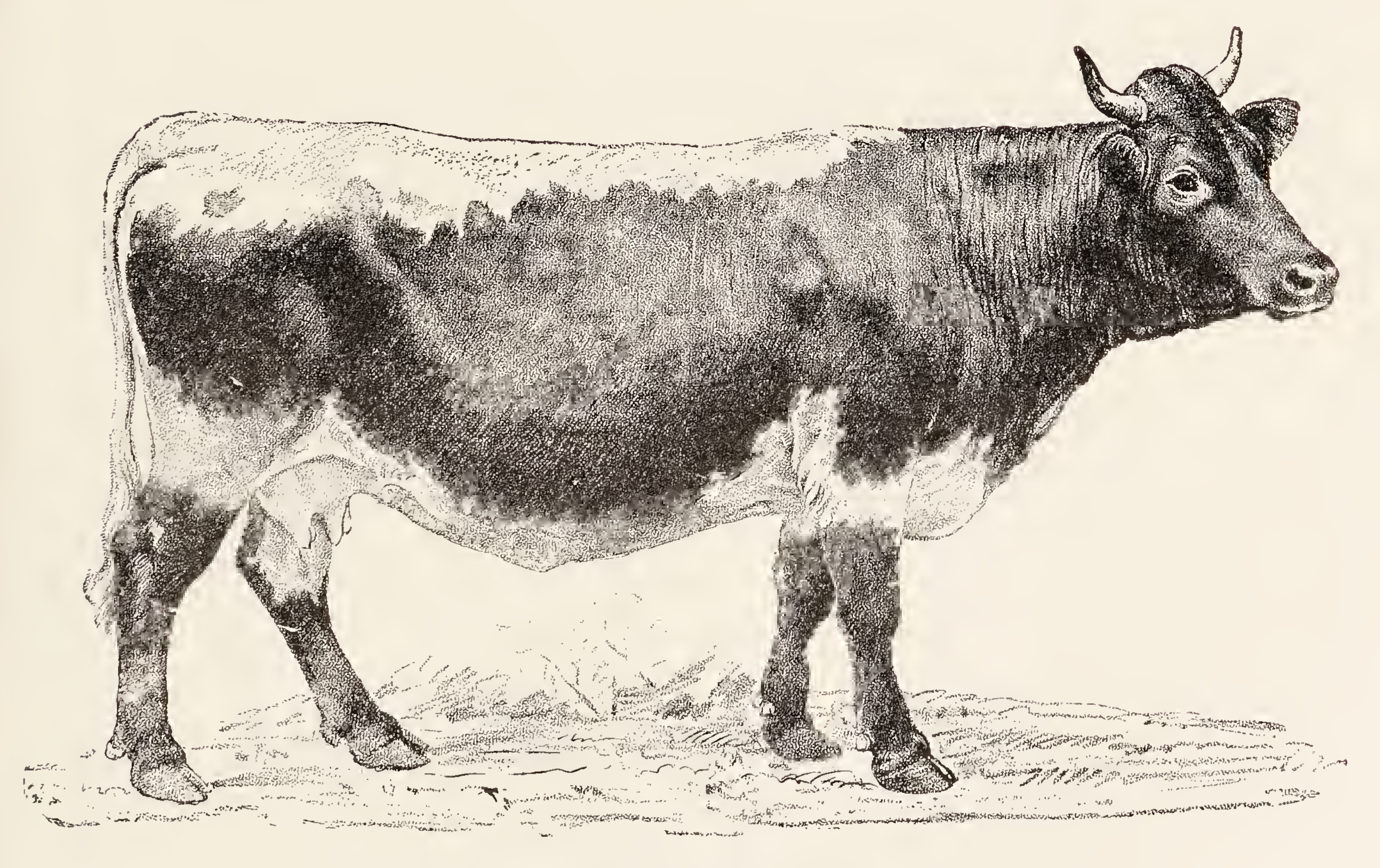


Fig. 65. **Rückenschecke.** (Nach Pusch.)

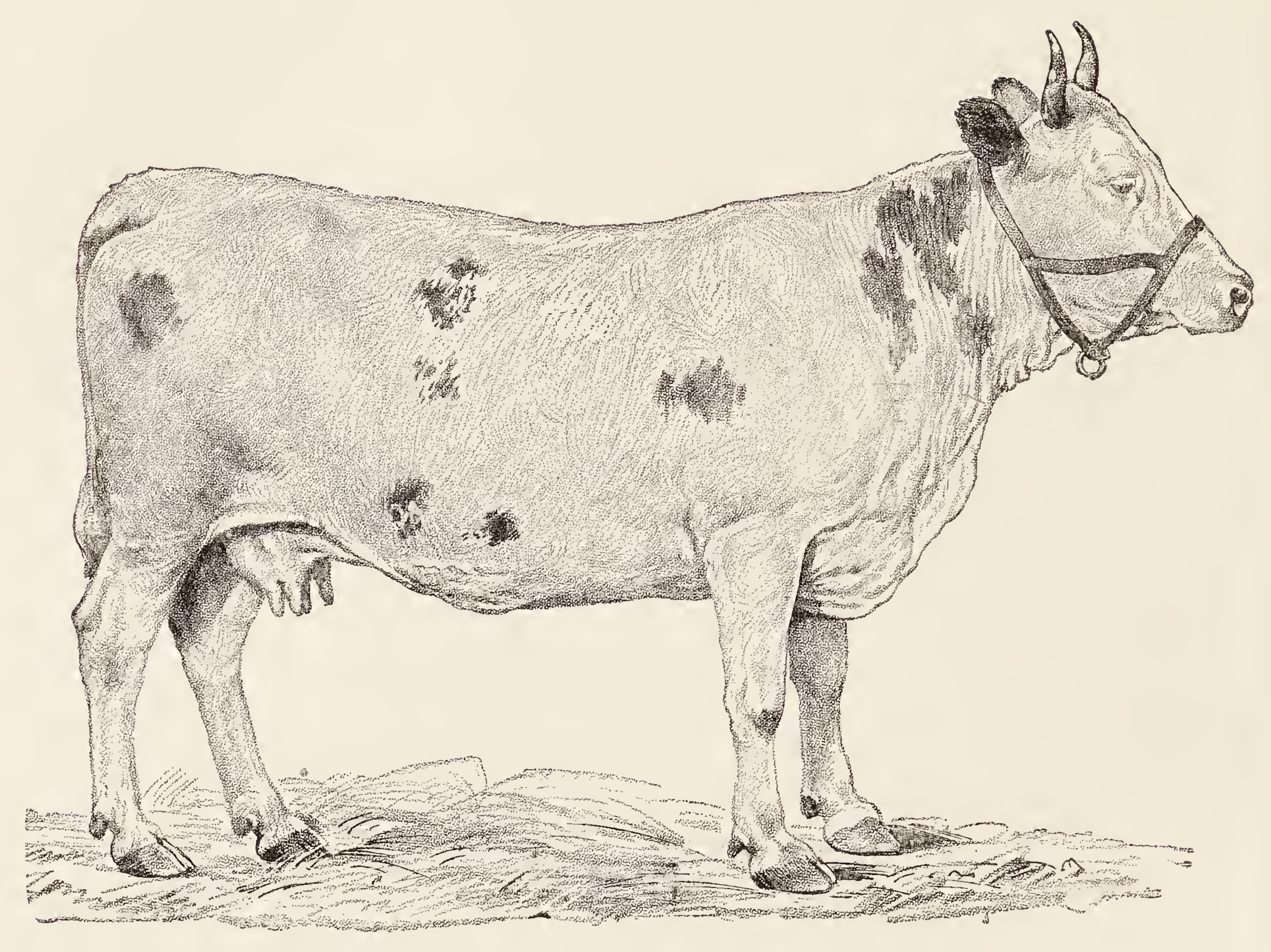


Fig. 66. **(Schwarz-, rot-, braun-)gefleckte Kuh.** (Nach P u s ch.)



Fig. 67. **(Schwarz-, rot-)bunte Kuh.** (Nach P u s ch.)

Bei den Rindern kann man auch noch die Beschaffenheit der Hörner zur genaueren Bezeichnung benutzen und angeben, ob die Hörner nach außen oder nach einwärts gerichtet sind, und ob ein Horn fehlt.

Außerdem können Ziffern und Buchstaben, die auf den Hörnern eingebrannt sind (Hornbrände), sowie Ohrmarken, bei Schweinen auch Stempel, zur genaueren Kennzeichnung der Tiere benutzt werden. Die Hornbrände, Ohrmarken und Stempel werden von den Besitzern, Herdbuchgenossenschaften und Versicherungsgesellschaften, die Hornbrände und Ohrmarken auch von den Behörden in den Grenzbezirken und bei der Tuberkulosebekämpfung angebracht.

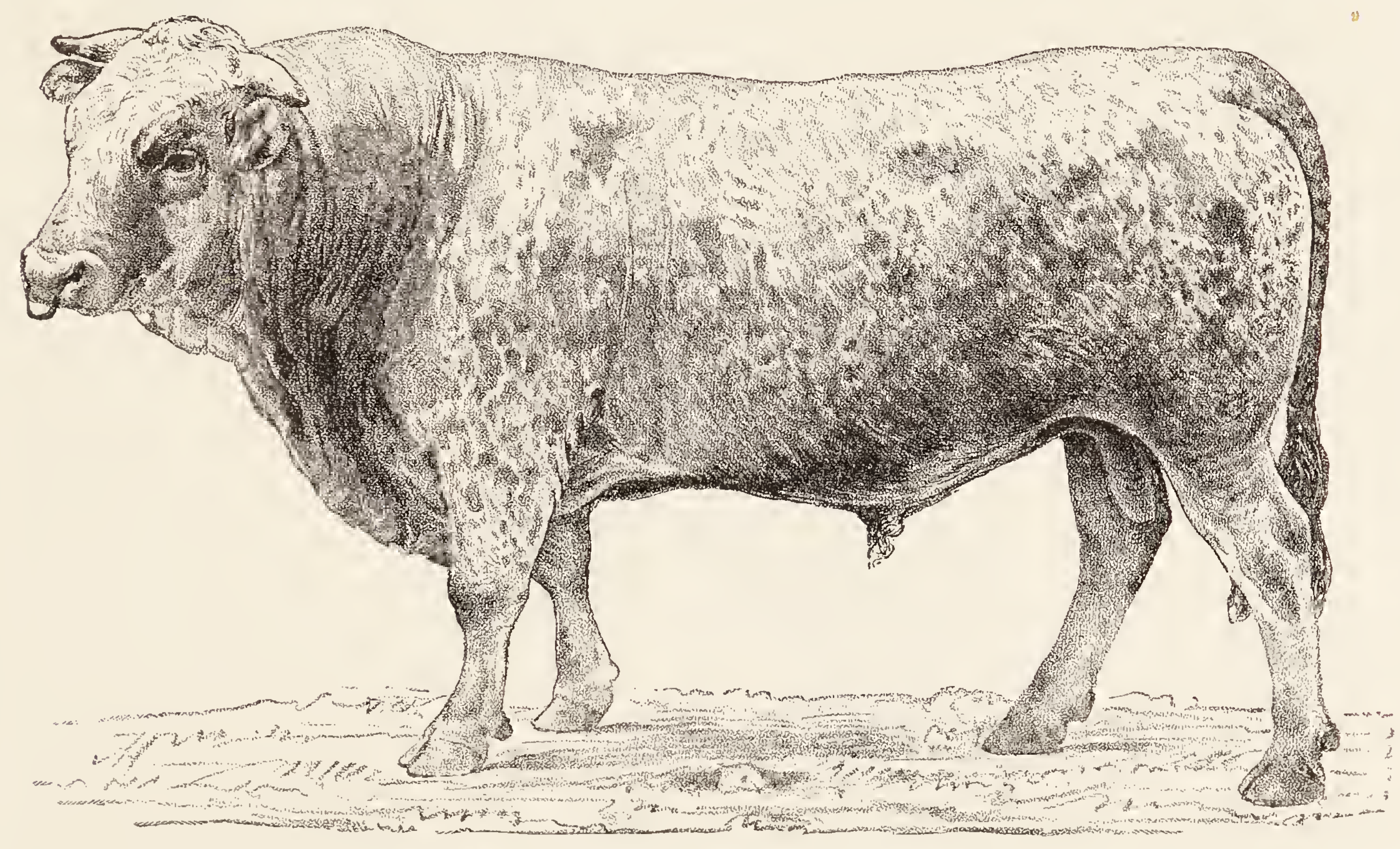


Fig. 68. **(Schwarz-, rot-)getigerter Bulle.** (Nach Pusch.)

Nicht gut verwertbar als besondere Kennzeichen sind Buchstaben und Ziffern, die von den Händlern in das Haarkleid eingeschnitten werden (Haarschnitte), weil sich diese leicht nachmachen lassen. Wegen des Nachteils der Haarschnitte bei Kälbern s. S. 170.

b) Ermittlung von Krankheiten bei den lebenden Tieren[1]).

Zum Zweck der Ermittlung von Krankheiten werden die Tiere zunächst im Stande der Ruhe besichtigt. Liegende Tiere werden aufgetrieben, damit sich der Beschauer davon überzeugen kann, ob die Tiere überhaupt imstande sind, aufzustehen, oder ob dies nicht oder nur mit Hilfe möglich ist, ferner ob die Tiere einen regelrechten **Stand** zeigen, d. h.

[1]) Um Krankheiten bei den lebenden Schlachttieren erkennen zu können, muß sich der Beschauer mit den Zeichen der Gesundheit der Schlachttiere (S. 125) genau vertraut machen und jede Gelegenheit wahrnehmen, das Verhalten zweifellos gesunder Tiere in der Ruhe, bei der Arbeit und auch bei der Futteraufnahme zu beobachten.



Fig. 69. **Flocke.** (Nach P u s ch.) Fig. 70. **Stern.** (Nach P u s ch.)



Fig. 71. **Schmale Blässe.** (Nach P u s ch.)



Fig. 72. **Breite Blässe.** (Nach P u s ch.) Fig. 73. **Unterbrochene Blässe.** (Nach P u s ch.)

alle vier Gliedmaßen gleichmäßig belasten[1]). Tiere, die an schweren Erkrankungen leiden, sind häufig unvermögend, aufzustehen, desgleichen Tiere, die mit Lähmungen oder schmerzhaften Lahmheiten behaftet sind. Auch Tiere mit Knochenbrüchen (Wirbelbrüchen, Gliedmaßenknochenbrüchen) können sich nicht mehr oder nur mit Unterstützung vom Boden erheben.

Tiere, die die Gliedmaßen nicht gleichmäßig belasten oder nicht ohne Hilfe aufzustehen vermögen, läßt man vorführen, um ein Urteil über den **Gang** und insbesondere darüber zu gewinnen, wodurch der regelwidrige Gebrauch der Gliedmaßen verursacht ist. Dies ist für die Untersuchung nach der Schlachtung von Bedeutung, weil der Beschauer dann nicht genötigt ist, sämtliche Teile der erkrankten Gliedmaßen zu untersuchen, sondern sich darauf beschränken kann, denjenigen Teil — Gliedmaße, Gelenk, Sehne, Muskel, Knochen — genauer zu untersuchen, der bei der Untersuchung des lebenden Tieres zweifelsohne durch Schmerzhaftigkeit beim Betasten als Sitz des Leidens erkannt worden ist. Hierbei ist zu bemerken, daß Lahmheiten, die ohne Beeinträchtigung des Allgemeinbefindens (Mattigkeit, Teilnahmlosigkeit, Störung der Futteraufnahme, Fieber) verlaufen, für die Fleischbeschau ohne Belang sind, daß dagegen diejenigen Lahmheiten eine große Bedeutung besitzen, die mit einer Störung des Allgemeinbefindens einhergehen, wie insbesondere Lahmheiten infolge von eitriger Entzündung der Gelenke, Sehnen und Sehnenscheiden.

Rinder, die lange Zeit andauernd im Stalle gestanden haben, zeigen beim Herausführen aus dem Stalle tappende Bewegungen infolge der mangelhaften Uebung und des übermäßigen Wachstums der Klauen. Rinder sind im übrigen schwer und meist nur unter Anwendung der Peitsche in Trabbewegung zu versetzen. Tiere, die lange Fußmärsche durchgemacht haben, lassen eine müde Körperhaltung und einen müden Stand und Gang erkennen. Das gleiche kann bei Rindern beobachtet werden, die lange Eisenbahntransporte überstanden haben; solche Tiere können auch Erscheinungen zeigen, die den Verdacht auf Lahmheit erwecken. Sie sind deshalb nach einer Ruhepause nochmals zu untersuchen.

Im übrigen sind zu beachten:

1. Der **Ernährungszustand.** Es ist zu prüfen, ob das Tier gut, schlecht oder mittelmäßig genährt oder abgemagert ist. Hierbei muß beachtet werden, daß männliche Zuchttiere und stark milchende Kühe stets weniger gut genährt sind als Tiere, die zum Zweck der Schlachtung gemästet wurden. Ferner sind die Tiere während der Entwicklung, im höheren Lebensalter, bei ungenügender Ernährung und übermäßiger Anstrengung mager. Der gute Ernährungszustand ist zu erkennen an der kräftigen Entwicklung (Wölbung) der Muskulatur, an der starken Entwicklung des Fettgewebes an den Darmbeinwinkeln, an den Rippen, am Schultergelenk, an den Sitzbeinhöckern, an den Kniefalten, bei kastrierten männlichen Tieren außer-

[1]) Eine Besichtigung von Tieren, die sich noch auf dem Wagen des Schlächters befinden, ist nicht zuverlässig und deshalb nicht als erlaubt anzusehen.

dem im Hodensack und bei weiblichen Tieren vor dem Euter. Bei gut genährten Tieren sind die Formen abgerundet, bei schlecht genährten eckig.

2. Die **Körperhaltung**, der **Blick** und die **Aufmerksamkeit auf die Umgebung.** Gesunde Tiere zeigen gehobenen Kopf, energische Bewegungen; sie stehen regelrecht, unter gleichmäßiger Belastung der Gliedmaßen ruhig da und sind leicht zum Umhertreten zu bewegen. Sie zittern nicht, außer bei Einwirkung von Kälte. Im übrigen ist Zittern am ganzen Körper — Schüttelfrost — oder einzelner Körperstellen (Hinterleib, Hinterschenkel) gewöhnlich ein Zeichen schwerer, fieberhafter Erkrankung. Kranke Tiere zeigen eine müde Körperhaltung, lassen den Kopf hängen, belasten oft die Füße regelwidrig und machen langsame, müde und träge Bewegungen, schwanken auch häufig bei der Bewegung mit dem hinteren Körperteil.

Gesunde Tiere besitzen einen lebhaften freien Blick, ein klares, helles Auge und sind aufmerksam auf die Umgebung. Sie wenden den Kopf nach der Seite, auf der sich Vorgänge abspielen. Nur fette Mastschweine kümmern sich, auch ohne daß sie krank sind, nicht um die Vorgänge in der Umgebung. Kranke Tiere haben einen müden, starren, ausdruckslosen Blick, ein trübes, leidendes Auge und nehmen von den Vorgängen in ihrer Umgebung keine Notiz. Selbst auf Anruf und Schläge mit der Hand zeigen kranke Tiere keine erhöhte Aufmerksamkeit; höchstens schrecken sie auf, um gleich darauf wieder in den Zustand der Teilnahmlosigkeit zu verfallen.

3. Die **Körperoberfläche.** Gesunde Tiere haben eine leicht verschiebbare, lose, weiche Haut, die am Rumpfe eine höhere Wärme zeigt als an den Ohrenspitzen, den Hörnern und an den Unterfüßen. Bei fieberhaft erkrankten Tieren sind die Ohrenspitzen, Hornspitzen und Unterfüße auffällig warm. Die Haut ist bei gesunden Tieren frei von Verdickungen, Knoten, starker Schuppenbildung, Borken, Geschwüren und regelmäßigen oder unregelmäßigen haarlosen Stellen. Bei kranken Tieren können sich Verdickungen und Knoten (Strahlenpilzkrankheit), starke Schuppenbildung, Borken, haarlose Stellen und selbst Geschwüre (Räude und nicht ansteckende Hautausschläge) vorfinden. Gesunde Tiere belecken und scheuern gelegentlich einzelne Körperstellen. Andauerndes Scheuern einzelner Körperstellen, namentlich bei Stallwärme und Sonnenwärme, deutet auf das Vorhandensein von Hautschmarotzern (Räudemilben, Läuse) und der falschen Wut (S. 147) hin. Beim Scheuern räudiger Hautstellen zeigen die Tiere Wohlbehagen (Einbiegen des Kreuzes, Bebbern mit den Lippen). Die Haut läßt sich bei gesunden Tieren leicht von der Unterlage abheben, und die dabei künstlich geschaffenen Falten verschwinden alsbald nach dem Abheben. Bei Rindern, die an langwierigen, schleichenden Krankheiten leiden, kann die Haut auf den Rippen wie festgewachsen sein und beim Abheben knacken (Lederbindigkeit).

Das Haar liegt bei gesunden Tieren glatt an, außer wenn die Tiere in kalten Ställen stehen; dann kann auch bei gesunden Tieren das Haar rauh

und wie aufgebürstet sein. Bei gesunden Tieren ist das Haar ferner glänzend, bei kranken dagegen selbst bei warmer Außentemperatur rauh und glanzlos. Bei gesunden Tieren erfolgt der Haarwechsel im Frühjahr, bei kranken ist er verzögert, so daß die Tiere im Sommer noch die Winterhaare tragen können. Bei kranken Tieren können Haare fehlen oder durch Eiter und Blut verklebt, durch Borken oder Schuppen verunreinigt sein. Bei kranken Schweinen finden sich auf der Haut häufig dunkelbraune oder schwarze Borken (sog. Pocken oder Ruß der Ferkel).

Von Veränderungen, auf die bei der Untersuchung der Haut besonders zu achten ist, sind zu nennen

heiße, teigige[1]), schmerzhafte Anschwellungen (Entzündungen), kühle, teigige, schmerzlose Anschwellungen (Stauung, Wassersucht),
knisternde Anschwellungen (Luft unter der Haut, Rauschbrand, Geburtsrauschbrand),
Wunden und
Geschwüre.

Bei Wunden und Geschwüren an der Brust, am Bauche, an den Sehnenscheiden und an den Gelenken ist festzustellen, ob sie bis in die tiefer gelegenen Teile vordringen und diese in Mitleidenschaft ziehen. In solchen Fällen ist das Allgemeinbefinden beeinträchtigt (gestörte Futteraufnahme, Teilnahmlosigkeit, Mattigkeit, Fieber).

Ferner sind zu beachten:
beim Rinde knotige Anschwellungen in der Gegend des Kopfes und Halses (Strahlenpilzkrankheit, s. oben);
bei Schafen zerzaustes, nicht geschlossenes Vlies und kahle Stellen (Räude, s. oben);
bei Schweinen Rötung der Haut.
Ausgebreitete Rötungen finden sich beim Rotlauf, umschriebene Rötungen beim Nesselfieber (s. diese) vor.

4. Die **Verdauungsorgane.** Die Untersuchung der Verdauungsorgane geschieht durch Betrachtung der Lippen, des Nasenspiegels und, wenn Gelegenheit dazu geboten ist, durch Prüfung der Nahrungs- und Getränkeaufnahme. Bei gesunden Tieren sind die Lippen geschlossen, Speichel fließt nicht ab; der Nasenspiegel ist glänzend, feucht und kühl. Bei kranken Tieren kann Schaum vor den Lippen stehen oder Speichel in Strähnen abfließen; ferner können auf dem Nasenspiegel oder auf der Rüsselscheibe Blasen und oberflächliche Geschwüre vorhanden sein (Maul- und Klauenseuche). Bei Rindern, die fieberhaft erkrankt sind, ist der Nasenspiegel trocken, rauh, warm und rissig. Gesunde Tiere nehmen, wenn sie nicht kurz zuvor Nah-

[1]) Eine Anschwellung nennt man teigig, wenn sie Fingereindrücke annimmt.

rung erhalten haben, dargebotenes Futter gern auf und Getränk in kräftigen Schlücken zu sich. Schweine wühlen im Boden nach Futter. Kranke Tiere versagen die Aufnahme von Futter und Getränk ganz oder nehmen nur sehr wenig Futter auf, während Wasser häufig nicht verschmäht wird. Bei gesunden Rindern hört man außer der Zeit der Futteraufnahme kein Kaugeräusch. Bei Rindern, die mit Maul- und Klauenseuche behaftet sind, kann man ein schmatzendes Geräusch vernehmen. Außerdem besteht bei solchen Tieren Ausfluß von Speichel aus dem Maule. Bei gesunden Rindern tritt nach der Futteraufnahme ganz regelmäßig das Wiederkauen ein (s. S. 120). Bei kranken Tieren ist das Wiederkauen unterdrückt, selten oder fehlt ganz. Der Hinterleib ist bei gesunden Tieren mäßig gefüllt; einseitige oder beiderseitige Auftreibungen bestehen nicht. Plötzliche starke Auftreibung des Hinterleibes der Rinder auf der linken Seite kennzeichnet das *Aufblähen* nach Aufnahme von Grünfutter; leichte Aufblähung kann bei Milzbrand oder Tuberkulose zugegen sein. Beiderseitige Auftreibung des Hinterleibes besteht bei der Bauchfellentzündung. Bei Rindern hört man beim Anlegen des Ohres an die linke Bauchwand die Pansengeräusche, die regelmäßig, etwa zweimal in der Minute oder dreimal in zwei Minuten, wiederkehren (s. S. 120). Bei kranken Tieren sind die Pansengeräusche unterdrückt, selten oder sie können ganz fehlen.

Der *Kot* wird regelmäßig abgesetzt und ist von gewöhnlicher Beschaffenheit (s. S. 126). Er ist bei Rindern in der Regel von fladenartiger Konsistenz, nicht dünnflüssig, bei gesunden Tieren nicht schaumig, nicht stinkend, nicht mit Blut, Schleim oder mit plattenartigen Belägen oder röhrenförmigen Gebilden vermischt. Mangelnder Kotabsatz (*Verstopfung*) kann durch leichte und schwere Erkrankungen (Bauchfellentzündung, Darmverlagerung) verursacht sein. Dünner, stinkender Kot mit und ohne Beimengung von Schleim und Blut ist eine Erscheinung von *Darmentzündung*, Abgang von Blut mit dem Kote ohne Durchfall eine Erscheinung von Milzbrand.

5. Die **äußeren Geschlechtsteile (Scham, Scheide, Euter).** Gesunde Tiere entleeren aus den äußeren Geschlechtsteilen einen klaren gelben Harn ohne regelwidrigen Geruch im kräftigen Strahle. Trüber, mit Schleim untermischter und ungewöhnlich riechender Harn begleitet *Erkrankungen der Harnblase und des Nierenbeckens*; mangelhafte Harnentleerung und Harnentleerung im dünnen und unterbrochenen Strahle sind die Folgen von Erkrankungen der Blase; rot gefärbter Harn ist ein Begleitmerkmal des *Blutharnens* und des *Milzbrandes*. Die Scham ist bei gesunden Tieren geschlossen. Die Schamlippen sind nicht geschwollen und nicht schmerzhaft; Ausfluß aus der Scham besteht nicht. Die Umgebung der Scham ist nicht durch frischen oder eingetrockneten Eiter beschmutzt.

Schwellung der Scham und Ausfluß aus ihr werden bei Entzündungen der Geburtswege nach dem Gebären (Gebärmutter- und Scheidenentzündung), beim Bläschenausschlag, ansteckenden Scheidenkatarrh, Ausfluß allein beim weißen Fluß beobachtet. Stinkender Ausfluß aus der Scham begleitet das Zurückbleiben der Eihüllen (Nachgeburt) nach der Geburt. Gewöhnlich hängen hierbei auch mehr oder weniger stark in Fäulnis übergegangene Teile der Nachgeburt aus der Scham heraus. Beim Gebärmuttervorfall ragt die umgestülpte Gebärmutter als umfangreiche rote Geschwulst aus der Scham; beim Scheidenvorfall wölbt sich die Scheide als kuglige, rote, bis doppelfaustgroße Geschwulst zwischen den Schamlippen hervor. Der Gebärmuttervorfall ist ein erhebliches Leiden, weil sich an ihn häufig Gebärmutterentzündung und Blutvergiftung anschließen, der Scheidenvorfall ist dagegen der Regel nach für die Beurteilung des Fleisches unerheblich. Die Schleimhaut der Scham und der Scheide ist unter gewöhnlichen Verhältnissen blaßrot, ohne Bläschen, Wunden und Geschwüre. Hochrote und dunkelrote Färbung, Wunden und Geschwüre der Schamschleimhaut sind die Erscheinungen einer Entzündung oder des Bläschenausschlags. Das Euter ist bei Färsen klein und ziemlich fest, bei Kühen, die gekalbt haben und milchen, gleichmäßig weichkörnig. Bei Kühen macht sich unmittelbar nach dem Kalben in der Umgebung des Euters häufig eine teigige, schmerzlose Anschwellung bemerkbar. Aus dem Euter von Kühen, die milchen, läßt sich eine gleichmäßige weiße Flüssigkeit (Milch) aus den Zisternen durch die Striche entfernen. Nur in den ersten Tagen nach dem Gebären hat die Milch eine leicht gelbliche Farbe (Biestmilch). Bei Tieren mit Euterentzündungen ist das Euter geschwollen, heiß, schmerzhaft, und an Stelle der Milch kommt aus den Strichen eine wässerige, mit Klümpchen untermischte Flüssigkeit zum Vorschein. Bei sehr heftigen Euterentzündungen kann eine stinkende Flüssigkeit aus dem Euter entleert werden.

6. Die **Atmungsorgane.** Diese werden geprüft durch Betrachtung der Nasenöffnungen und Feststellung der Atemtätigkeit. Die Nase (Nasenspiegel) fühlt sich bei gesunden Tieren kühl an. Aus der Nase fließt entweder keine oder nur wenig dünne, klare und geruchlose Flüssigkeit. Eitrige, übelriechende und blutige Ausflüsse aus der Nase deuten auf Erkrankung derselben hin; desgleichen Geräusche, die bei der Atmung anscheinend in den Nasenhöhlen entstehen. Gesunde Tiere holen ruhig Atem. Kranke Tiere (mit Erkrankungen der Atmungsorgane — Entzündungen der Lunge und des Brustfells —, ferner mit Allgemeinkrankheiten wie Milzbrand, Rotlauf, Blutvergiftungen) atmen häufig erschwert, die Zahl der Atemzüge ist erhöht, und die Atmung geschieht mit auffälligem Heben und Senken der Rippen und unter sichtbarer Bewegung der Nasenlöcher und Bauch-

wandungen. Gesunde Tiere pflegen nicht zu husten; bei kranken Tieren dagegen (mit Erkrankungen der oberen Luftwege, der Lunge und des Brustfells — Tuberkulose, Lungenseuche, Schweineseuche —) findet man häufig freiwilligen Husten, der entweder vereinzelt oder anfallsweise auftritt und sich durch Druck auf den Kehlkopf künstlich hervorrufen läßt. Durch Erkrankungen (Verengerungen) der Nase und des Kehlkopfes entstehen Geräusche bei der Atmung. Bei Erkrankungen in der Umgebung des Kehlkopfes kann die Atmung so stark behindert sein, daß die Tiere den Kopf nicht wie gewöhnlich halten, sondern nach vorne wegstrecken.

Messung der inneren Körperwärme.

Wenn über die Erheblichkeit einer vorgefundenen Krankheit oder Krankheitserscheinung für den Beschauer Zweifel bestehen, insbesondere wenn Störungen des Allgemeinbefindens (Mattigkeit, Teilnahmlosigkeit, Störung der Futteraufnahme) bestehen, so ist gemäß § 7 Abs. 2 d. Ausführ.-Best. bei Rindern, ausgenommen Kälber, und bei Schweinen die innere Körperwärme des Tieres zu messen. Dies geschieht mit Hilfe eines amtlich geprüften ärztlichen Wärmemessers (Thermometers)[1]). Vor der Anwendung des Thermometers wird es „heruntergeschlagen", d. h. durch Schwingen mit der Hand mit nach abwärts gekehrter Quecksilberkugel ist der Quecksilberfaden unter 35° C herunterzubringen. Dann ist das Thermometer einzufetten oder jedenfalls mit Wasser zu benetzen und in den After des Tieres einzuführen, unter der Vorsicht, daß der Beschauer hierbei nicht durch Ausschlagen des Tieres beschädigt wird[2]). Das Thermometer bleibt 5 Minuten im After liegen, worauf abgelesen wird, bis zu welchem Grad der Quecksilberfaden reicht. Zweckmäßig ist allein der Gebrauch von sog. Maximal-Thermometern, die mit einem unterbrochenen Quecksilberfaden hergestellt sind und die ermittelte Temperatur auch nach dem Herausnehmen aus dem After anzeigen. Zuverlässig sind nur die mit dem Prüfungsschein einer amtlichen Prüfungsanstalt versehenen Thermometer. Die sog. Minuten-Thermometer hat man mindestens 2 Minuten liegen zu lassen. — Nach jeder Temperaturabnahme ist das Thermometer zu reinigen, wenn es bei seuchenkranken Tieren, z. B. bei

---

[1]) Das **Thermometer** besteht aus einer Glasröhre, die an ihrem unteren Ende bauchig erweitert und an beiden Enden geschlossen ist. Das untere Ende ist mit Quecksilber gefüllt, das sich bei Erwärmung ausdehnt und dadurch in der Röhre in die Höhe steigt. Der Grad des Ansteigens ist auf einer Einteilung (Skala) abzulesen, die hinter der Glasröhre angebracht ist. Zur Messung der inneren Körperwärme darf nicht jedes beliebige Thermometer, sondern nur ein amtlich geprüftes Thermometer verwendet werden.

[2]) Der Beschauer hat überhaupt bei der Schlachtviehbeschau, ohne eine nicht angebrachte Aengstlichkeit an den Tag zu legen, in seinem eigenen Interesse diejenige Vorsicht anzuwenden, die ihn vor Beschädigungen durch bösartige Tiere schützt.

Tieren mit Milzbrand, Maul- und Klauenseuche, benutzt wurde, auch zu desinfizieren (S. 35) und sofort herunterzuschlagen.

Wenn die innere Körperwärme über den natürlichen Grenzen liegt, wird sie als fieberhaft und die Erhöhung selbst als Fieber bezeichnet.

Mit Rücksicht auf diejenigen Erkrankungen, auf die der Beschauer nach § 8 der Ausführ.-Best. besonders zu achten hat (S. 127), sei folgendes bemerkt, im übrigen aber auf die Besprechung der in Frage kommenden Krankheiten im Kap. IX verwiesen:

Bei Milzbrand, Rauschbrand, Rinderseuche bestehen hohes Fieber, zuerst Aufregung, dann große Mattigkeit, Hinfälligkeit, Teilnahmlosigkeit, unterdrückte Futteraufnahme, beschleunigte Atmung. Bei Milzbrand können daneben Anschwellungen der Haut bestehen, und mit dem Kote kann Blut entleert werden. Bei milzbrandkranken Kühen versiegt mit dem Eintritt der Erkrankung die Milch. Beim Rauschbrand bilden sich als besondere Krankheitserscheinungen an verschiedenen Körperstellen Anschwellungen aus, die sich rasch ausbreiten, beim Darüberstreichen mit der Hand knistern oder rauschen, und auf denen die Haut abstirbt. Wenn sich die Rauschbrandschwellungen an Gliedmaßen befinden, so gehen die Tiere lahm. Bei der Rinderseuche zeigen sich neben den bereits geschilderten Krankheitserscheinungen entweder umfangreiche Anschwellungen unter der Haut des Kopfes, des Halses, Trieles und an der Zunge, so daß die Zunge aus dem Maule hervorfällt, oder es treten starke Atembeschwerden und Husten hervor.

Bei der Maul- und Klauenseuche des Rindes beobachtet man Schmatzen, Speichelfluß und Schaum vor dem Maule, Bläschen oder oberflächliche Geschwüre auf dem Nasenspiegel und der Maulschleimhaut sowie zwischen den Klauen, in selteneren Fällen auch am Euter. Wenn sich die Bläschen und Geschwüre an den Klauen finden, gehen die Tiere lahm und liegen viel. Im Anfang ist bei der Maul- und Klauenseuche das Allgemeinbefinden der Tiere gestört (Fieber, Mattigkeit, mangelnde Freßlust, Abmagerung). Bei den schweren Formen der Maul- und Klauenseuche hält die Störung des Allgemeinbefindens länger an und tritt stärker hervor. Mit dem Zurückgehen der krankhaften Veränderungen im Maule und an den Klauen bessert sich das Allgemeinbefinden wieder.

Bei fieberhaften Allgemeinerkrankungen, die sich an Erkrankungen der Geburtswege (Gebärmutter und Scheide) und des Euters anschließen, treten Mattigkeit, Störung der Futteraufnahme neben schmerzhaften Anschwellungen des Euters, veränderter Milchbeschaffenheit, Ausflüssen aus der Scham, bei fieberhaften Erkrankungen des Darmes gleichzeitig Durchfall, der mit Blut untermischt und stinkend sein kann, hervor. Bei fieberhaften Erkrankungen der Gelenke und der Klauen sind außer den Allgemeinstörungen auffällige, schwere Lahmheit und schmerzhafte Anschwellungen an einem Gelenk oder an einer Klaue zugegen[1]).

Bei der Diphtherie der Kälber zeigen sich Anschwellungen an den Backen, bei der Ruhr stinkender, weißer Durchfall, bei Nabelerkrankun-

[1]) Die Räude des Rindes ist durch starken Juckreiz gekennzeichnet, ferner durch Auftreten haarloser Stellen am Kopfe, Halse und an anderen Körperstellen. Die haarlosen Stellen verdicken sich und werden faltig und lederartig derb. Dies ist die gewöhnliche Form der Rinderräude. Bei der zweiten, selteneren Form beginnt die Erkrankung gewöhnlich am oberen Halsrand, am Grunde der Hörner, am Widerrist oder an der Schwanzwurzel mit Juckreiz, Auftreten von Knötchen in der Haut und Krusten auf ihr, worauf Verdickung der Haut und Kahlwerden folgen.

gen schmerzhafte, heiße Anschwellungen des Nabels neben großer Mattigkeit, Teilnahmlosigkeit, darniederliegender Freßlust und Fieber. An die Nabelerkrankungen können sich schmerzhafte heiße Anschwellungen verschiedener Gelenke, namentlich der Vorderfußwurzelgelenke, der Hüftgelenke und Kniegelenke, anschließen. Die hiermit behafteten Tiere liegen entweder andauernd oder sind nicht von der Stelle zu bewegen oder gehen bei den leichteren Erkrankungsgraden jedenfalls lahm (Kälberlähme).

Bei der Maul- und Klauenseuche der Schweine sind die auffälligsten Merkmale Lahmheit, ferner Bläschen und leicht blutende Geschwürchen an den Klauen und Afterklauen. Seltener sind Blasen, Bläschen und Geschwüre auf der Rüsselscheibe, Schmatzen und Speicheln aus dem Maule[1]).

Der Rotlauf der Schweine äußert sich durch ausgebreitete oder fleckige Rötung der Haut, Müdigkeit, Verkriechen in die Streu, Teilnahmlosigkeit, mangelnden Appetit, Verstopfung, später Durchfall, Fieber. Tiere, die mit Schweineseuche behaftet sind, lassen Husten und je nach der Art des Verlaufs der Seuche weitere krankhafte Erscheinungen erkennen. Die Seuche verläuft rasch (akut) und bösartig; in ihrem Verlauf treten zu dem Husten beschleunigtes und schmerzhaftes Atmen, Fieber, stärkere Störungen der Futteraufnahme und große Mattigkeit. Schweine, die an Schweinepest leiden, zeigen punkt- und fleckenförmige Blutungen in der Haut, besonders an den Ohren, dem Rüssel, dem Bauch und den Schenkelinnenflächen, bald Erbrechen und Durchfall, bald Husten. Beim raschen (akuten) Verlauf ist gleichzeitig das Allgemeinbefinden der Tiere gestört. Sie nehmen nur wenig oder gar kein Futter zu sich, haben erhöhte innere Körpertemperatur (über 40,5—41,0 °) und sind sehr schwach; sie verkriechen sich in die Streu und bewegen sich nach dem Auftreiben träge und teilnahmslos unter Schwanken des Hinterteils. Beim schleichenden (chronischen) Verlauf werden vorwiegend die jüngeren Tiere (Ferkel und Läufer) betroffen. Die chronisch erkrankten Tiere zeigen im Anfang außer Durchfall, neben dem Atembeschwerden und Husten bestehen können, wechselnden Appetit und Abmagerung. Daneben haben sie häufig verklebte Augen, blaurot gefärbte Ohren und einen mit Schorfbildung einhergehenden Hautausschlag. Im weiteren Verlauf der Krankheit kann Durchfall mit Verstopfung abwechseln. Ein Teil der Tiere bleibt in der Entwicklung zurück, zeigt rauhe, struppige Borsten und Hautausschläge mit Schorfbildung, gekrümmten Rücken (Kümmerer). Ein ähnliches Krankheitsbild zeigt sich bei der chronischen Schweineseuche und bei der Ferkelgrippe.

Bei der Räude der Schafe bestehen Unebenheiten und Lücken im Vliese sowie wollelose Stellen, die von den Tieren im Stalle oder bei Einwirkung der Sonnenwärme benagt und gescheuert werden, und deren Berührung den Tieren Wohlbehagen verursacht, beim Milzbrand der Schafe neben Störung des Allgemeinbefindens häufig Anschwellungen der Haut und rotgefärbter Harn. Schafe sterben oft plötzlich — blitzartig, schlagähnlich — an Milzbrand. Bei der Drehkrankheit zeigen die Tiere sogenannte Zwangsbewegungen, sie gehen dauernd im Kreise umher, drehen sich um einen Fuß oder stemmen den Kopf gegen die Wand. Bei der Wassersucht finden sich teigige, schmerzlose, kühle Anschwellungen unter der Haut, namentlich an den Unterfüßen und am Halse. Bei wassersüchtigen Tieren, die weiden, sammelt sich das Wasser auch unter der Haut am Kopfe und am Halse an (sogenannter Wasserkropf).

---

[1]) Nicht zu verwechseln mit dem Begleitmerkmal der Maulseuche ist das Schmatzen, das Eber bei geschlechtlicher Aufregung zeigen (s. S. 121).

Die Tollwut der Hunde endlich kennzeichnet sich durch Unruhe, Benagen und Fressen unverdaulicher Gegenstände, Neigung zum Entweichen, verändertes Benehmen, heiseres Bellen, Beißsucht auch gegenüber bekannten Personen und leblosen Gegenständen (Eisen, Holz); später zeigen sich allgemeine Abstumpfung, auffällige Abmagerung, Lähmung der Nachhand und des Unterkiefers, so daß dieser herabhängt und die Tiere nicht mehr imstande sind, Futter und Getränk aufzunehmen. Bei der falschen Wut ist das auffälligste Merkmal außer dem raschen Verlaufe das andauernde Scheuern einer Hautstelle.

4. Beurteilung der Ergebnisse der Schlachtviehbeschau mit Rücksicht auf die Ausführungsbestimmungen zum Reichsfleischbeschaugesetze.

a) Allgemeines über Mitteilung des Ergebnisses an den Besitzer und Verfahren bei der Feststellung der Seuchen.

Je nach dem Ergebnis der Schlachtviehbeschau ist die Schlachtung zu gestatten oder zu verbieten. In allen Fällen hat der Beschauer das Ergebnis der Untersuchung und die auf Grund derselben zu treffenden Maßnahmen dem Besitzer des Schlachttieres mitzuteilen. Bei der Feststellung von Seuchen, die der Anzeige unterliegen, oder des Verdachts einer dieser Seuchen ist sofort der Ortspolizei Anzeige zu erstatten, allenfalls für die vorläufige Absonderung der erkrankten oder verdächtigen Tiere zu sorgen. Ferner ist die vorgeschriebene Reinigung und Desinfektion der Hände und Arme, bei Maul- und Klauenseuche auch der Kleidung und des Schuhwerks, vor Betreten anderer Ställe ferner Wechsel der Kleidung und des Schuhwerks vorzunehmen (s. S. 35).

b) Genehmigung der Schlachtung.

Der Fleischbeschauer hat nach § 11 Abs. 1 der Ausführungsbestimmungen zum Reichsfleischbeschaugesetze die Erlaubnis zur Schlachtung nur dann zu erteilen, wenn das Schlachttier Erscheinungen einer Krankheit überhaupt nicht oder lediglich Erscheinungen von solchen Krankheiten aufweist, die nur unerheblich sind und das Allgemeinbefinden nicht wesentlich stören[1]). Die gleiche Befugnis steht dem Fleischbeschauer bei bestimmten Unglücksfällen zu, wenn nach dem Eintreten der Unglücksfälle höchstens 12 Stunden verstrichen sind, aber nur unter der Bedingung, daß die Schlachtung sofort vorgenommen wird. Die Unglücksfälle sind: Knochenbrüche und

[1]) In Baden darf der Fleischbeschauer bei Seuchen, auch wenn sie das Allgemeinbefinden nicht wesentlich stören, wie beim Bläschenausschlage der Rinder, die Schlachtung nicht gestatten. In Hessen darf der Fleischbeschauer die Schlachtung bei Seuchen, bei denen die Schlachtung nicht grundsätzlich verboten ist, gestatten, wenn erstens zu befürchten ist, daß sich der Zustand bis zum Erscheinen des Tierarztes erheblich verschlimmern wird, und zweitens die Schlachtung sofort erfolgt.

sonstige schwere Verletzungen, Vorfall der Gebärmutter, sofern dieser im unmittelbaren Anschluß an die Geburt eingetreten ist, Geburtshindernisse, Aufblähung nach Aufnahme von Grünfutter und drohende Erstickung infolge von äußeren Einflüssen.

Für die Entscheidung, ob eine Krankheit erheblich oder unerheblich ist und das Allgemeinbefinden nicht oder nicht wesentlich stört, ist das Ergebnis der gesamten Untersuchung ausschlaggebend, insbesondere, ob Mattigkeit, Teilnahmlosigkeit, darniederliegende Freßlust, Fieber und unter Umständen Abmagerung bestehen.

Für die Fristbestimmung bezüglich der Knochenbrüche und sonstigen Unglücksfälle ist die Tatsache entscheidend, daß sich bei der Verzögerung der Schlachtung über diese Zeit an die Schäden Blutvergiftungen anschließen können, die das Fleisch genußuntauglich machen. Aus diesem Grunde ist die Bedingung genau zu beachten, daß die Schlachtung in den angegebenen Fällen sofort vorgenommen wird.

Die Genehmigung der Schlachtung und die Anordnung der etwa zu beachtenden Vorsichtsmaßregeln hat in Preußen nach § 26 der Ausführ.-Best. durch Ausstellung eines Schlachterlaubnisscheins zu erfolgen, zu dessen Ausfertigung der erste Teil der Bescheinigung über eine Untersuchung dienen kann (s. S. 60). Eine mündliche Genehmigung ist zulässig, wenn die Schlachtung im unmittelbaren Anschluß an die Schlachtviehbeschau oder im öffentlichen Schlachthof erfolgt. Für öffentliche Schlachthöfe kann ferner durch die Ortspolizeibehörde bestimmt werden, daß die ausdrückliche Mitteilung des Ergebnisses der Schlachtviehbeschau unterbleibt, sofern sich ein Grund zur Beanstandung nicht ergeben hat. In ähnlicher Weise ist die Art der Genehmigung der Schlachtung in den meisten anderen Ländern geregelt.

Wegen der **wirtschaftlichen Voraussetzungen für die Zulassung von Schlachtungen**, für deren Einhaltung der Fleischbeschauer verantwortlich ist, des **Schlachtscheinzwanges** für gewerbliche Schlachtungen von Rindern, Kälbern und Schweinen vgl. S. 17, wegen der Erledigung der **Schlachtsteuer** vor der Zulassung einer Schlachtung S. 19. Der Fleischbeschauer hat außerdem bei der Durchführung des **Schlachtverbotes für unreifes Rindvieh und leichte Schweine** sowie des **Verkaufsverbotes für tragende Rinder und Schafe zu Schlachtzwecken** (S. 19) mitzuwirken.

Ueber das Verfahren bei Notschlachtungen, insbesondere in Milzbrandverdachtsfällen, ist vom Sächsischen Wirtschaftsministerium folgende Belehrung ausgegeben worden: Bei jeder Erkrankung eines Tieres, die eine alsbaldige Schlachtung angezeigt erscheinen läßt, ist sofort ein Tierarzt oder, wenn dieser nicht schnell zu erlangen ist, ein Fleischbeschauer hinzuzuziehen. Das kranke Tier ist tunlichst aus dem Stalle zu bringen und an einem geeigneten Orte allein aufzustellen. Kann sich das Tier nicht mehr erheben oder ist sein Verbringen aus dem Stalle aus anderen zwingenden Gründen unmöglich, so ist ein geräumiger und abgegrenzter Lagerplatz für das kranke Tier, nötigenfalls durch Entfernung der Nachbartiere und Anbringen von Standbäumen, zu schaffen. — Stellt der Sachverständige Milzbrandverdacht an dem kranken Tiere fest und verbietet die Schlachtung, so ist der Ortspolizeibehörde hiervon sofort Anzeige zu erstatten. — Muß ein Tier wegen einer schweren Erkrankung abgestochen werden, bevor es gelingt, einen Tierarzt oder Fleischbeschauer herbeizuziehen, so ist bei dem tun-

lichst außerhalb des Stalles vorzunehmenden Abstechen das Blut sorgfältig aufzufangen. Das Abstechen darf nur durch solche Personen geschehen, die keine Wunden an Händen und Armen haben. Während der Arbeit ist das Essen und Trinken sowie das Rauchen zu unterlassen und Bedacht darauf zu nehmen, sich keine Verletzungen beim Schlachten zuzuziehen. Die weitere Schlachtung hat sich vorsichtig wenigstens darauf zu erstrecken, daß die Bauchhöhle geöffnet wird und Magen- und Darmkanal aus ihr herausgezogen werden. Der Bauchschnitt ist sofort nach dem Abstechen auszuführen, wenn nicht ein Schlächter alsbald das Tier ausschlachten kann; der Schnitt hat ergiebig lang zu sein und soll vom Brustbein bis zum Becken reichen. Zum Herausziehen des Magens und Darmes ist ein Tuch oder Sack zwecks besseren Zufassens auf diese Organe zu legen. Beides ist auch vorzunehmen, wenn etwa ein Fleischer sich weigern sollte, die Schlachtung zu bewirken. Fließt beim Abstechen dunkles Blut, so rechtfertigt diese Beobachtung für sich allein noch nicht die Annahme von Milzbrandverdacht und die Unterlassung der weiteren Zerlegung. — Zur Untersuchung des abgestochenen Tieres ist sofort ein Tierarzt herbeizuziehen, der etwaigen Milzbrandverdacht der Ortspolizeibehörde zwecks Zuziehung des Bezirkstierarztes sofort anzuzeigen hat. — Die bei der Schlachtung beteiligten Personen haben ungesäumt die mit Blut beschmutzten Körperteile (zuerst Hände und Arme mit heißem Wasser, Seife und Bürste und erst dann Gesicht, Hals, Kopf und Barthaar), Kleidungsstücke und das Schuhwerk zu reinigen und erforderlichenfalls nach Anordnung des Tierarztes zu desinfizieren.

c) Verbote der Schlachtung.

Die Schlachtung eines Tieres kann, abgesehen von den wirtschaftlichen Verboten (s. S. 148), entweder endgültig oder vorläufig verboten werden.

Endgültig ist die Schlachtung zu untersagen, wenn bei dem untersuchten Tiere **Milzbrand, Rauschbrand, Rinderseuche, Tollwut, Rinderpest** oder der **Verdacht einer dieser Seuchen** festgestellt ist (§ 9 d. Ausführ.-Best.). In diesen Fällen ist das Schlachten durch das Viehseuchengesetz und das Rinderpestgesetz verboten, weil durch die Schlachtung eine Verschleppung des Ansteckungsstoffes stattfinden kann, und weil beim Milzbrand und bei der Tollwut außerdem die schlachtenden Personen angesteckt werden können.

Vorläufig hat der Fleischbeschauer die Schlachtung nach § 11 Abs. 2 der Ausführ.-Best. in allen anderen, vorstehend im Abschnitt b (S. 147) nicht genannten Krankheits- und Unglücksfällen zu verbieten, also wenn **Krankheiten** vorliegen, **die erheblich sind** und das Allgemeinbefinden wesentlich stören, oder **wenn bei Unglücksfällen seit dem Eintreten des Schadens mehr als 12 Stunden verstrichen sind oder der Besitzer sich weigert, die Schlachtung sofort vorzunehmen,** ferner, wenn bei einem Tiere eine Erkrankung infolge einer **Infektion mit Fleischvergiftungserregern oder bei einem gesund** erscheinenden Tiere das **Ausscheiden solcher Erreger** festgestellt worden ist. In allen diesen Fällen, ebenso wie bei **Schweinen in oder aus Schweinepestbeständen** (S. 34), hat der Fleischbeschauer den Besitzer des Schlachttieres wegen Vornahme der Schlachtviehbeschau an den zuständigen Tierarzt zu verweisen und diesem das Ergebnis seiner Untersuchung mit-

zuteilen. Ueber die Art der Mitteilung sind in den Ausführungsbestimmungen Vorschriften nicht enthalten; es steht also in denjenigen Ländern, in denen nichts anderes bestimmt ist, der Weg der mündlichen Mitteilung oder eines schriftlichen Berichtes frei.

Nach den weiteren Bestimmungen des § 11 hat die Verweisung an den Tierarzt insbesondere dann zu geschehen, wenn bei der Schlachtviehbeschau festgestellt werden:

1. Krankheiten infolge der Geburt mit Störung des Allgemeinbefindens (fieberhafte Entzündung der Gebärmutter oder der Scheide mit oder ohne Zurückhaltung der Nachgeburt);
2. krankhafte, namentlich blutige oder mit Fieber verbundene Durchfälle;
3. mit Störung des Allgemeinbefindens einhergehende Euterentzündungen;
4. Nabelerkrankungen junger Tiere, sofern sich Gelenkanschwellungen oder fieberhafte Allgemeinkrankheiten anschließen;
5. an Wunden und Geschwüre (der Haut oder tiefer gelegener Teile oder der sichtbaren Schleimhäute) sich anschließende Allgemeinerkrankungen.

Ausnahmsweise hat der Fleischbeschauer die Genehmigung zur sofortigen Schlachtung zu erteilen, wenn in den vorgenannten und übrigen Fällen von erheblichen Krankheiten zu befürchten ist, daß sich der Zustand des Schlachttieres bis zum Erscheinen des Tierarztes erheblich verschlechtern wird (§ 11 Abs. 3 der Ausführ.-Best.). Die Fleischbeschau hat in diesen Fällen stets der Tierarzt auszuführen. Der Fleischbeschauer hat bei ausnahmsweise erteilter Genehmigung der Schlachtung dafür zu sorgen, daß die Ergebnisse der Schlachtviehbeschau bei der nachfolgenden Fleischbeschau geprüft werden. Diese Vorschrift erfüllt der Fleischbeschauer dadurch, daß er dem Tierarzt seinen Befund mündlich oder schriftlich mitteilt[1]).

Die weitere Beschau durch den Tierarzt hat nur dann zu unterbleiben, wenn der Besitzer in den im § 11 Abs. 2 der Ausführ.-Best. angeführten Fällen auf die Verwendung des Schlachttieres als Nahrungsmittel für Menschen Verzicht leistet (§ 12 der Ausführ.-Best.). In diesem Falle ist aber der Verbleib des Tieres polizeilich zu überwachen.

Hinsichtlich des **Verfahrens bei endgültigem oder vorläufigem Verbote der Schlachtung** und der Zuziehung des Tierarztes schreiben die preußischen Ausführ.-Best. (§ 27) vor, daß der Fleischbeschauer von der Versagung der Schlachterlaubnis die Ortspolizeibehörde unverzüglich zu benachrichtigen hat.

---

[1]) In Preußen kann die Anmeldung zur Schlachtviehbeschau unmittelbar an den zuständigen Fleischbeschautierarzt gerichtet werden, wenn der Anmeldepflichtige erkennt, daß das Schlachttier mit einer Krankheit behaftet ist, deren Beurteilung dem Fleischbeschautierarzt vorbehalten ist, oder wenn der Fleischbeschautierarzt bereits aus anderem Anlaß zugezogen ist (§ 20 d. preuß. Ausführ.-Best.).

Die gleiche Benachrichtigung ist erforderlich bei einem vorläufigen Verbote der Schlachtung im Falle des § 11 Abs. 2 der Ausführ.-Best. und bei Genehmigung der Schlachtung im Falle des § 11 Abs. 3 der Ausführ.-Best. Die Ortspolizeibehörde hat in den letztgenannten beiden Fällen von Amts wegen darauf zu achten, daß die Zuziehung des Fleischbeschautierarztes erfolgt. Verzichtet der Besitzer in den Fällen des § 11 Abs. 2 der Ausführ.-Best. auf die Verwendung des Schlachttieres als Nahrungsmittel für Menschen (§ 12 der Ausführ.-Best.), so hat die Ortspolizeibehörde den Verbleib des Schlachttieres im Auge zu behalten und im Falle der Tötung darüber zu wachen, daß keine verbotswidrige Verwendung des Fleisches stattfindet. Bei Verbringung des Tieres nach einem anderen Orte ist die Ortspolizeibehörde des Bestimmungsortes zum Zwecke der weiteren Ueberwachung zu benachrichtigen.

In Hessen und Schwarzburg-Rudolstadt ist bei Ueberweisung der Beschau an den Tierarzt Anzeige an die Ortspolizeibehörde — in Schwarzburg-Rudolstadt mittels besonderen Vordrucks — zu erstatten, die ihrerseits die Zuziehung des Tierarztes veranlaßt.

Schriftliche Mitteilung des Ergebnisses der Schlachtviehbeschau durch **Ueberweisungsschein** ist vorgeschrieben im Lande Sachsen, in Lippe, Sachsen-Altenburg, Sachsen-Meiningen, Sachsen-Weimar, und zwar

Muster des in Sachsen vorgeschriebenen Ueberweisungsscheins.

Ueberweisungsschein.

Bei der Untersuchung eines geschlachteten / lebenden ....

(Kennzeichen: ....) de .... in ....

hat sich der Unterzeichnete wegen*) — unterbliebener Schlachtviehbeschau — unzulässiger Zerlegung des Schlachttieres — Fehlens wichtiger Körperteile — unzulässiger Verarbeitung des Schlachttieres oder einzelner Fleischteile — folgenden Befundes — für nicht zuständig erklärt.

*) Befund bei der Schlachtviehbeschau (Angabe, ob das Tier für gesund oder krank befunden wurde, letzterenfalls Angabe der Dauer und der Erscheinungen der Krankheit, u. a. auch der inneren Körperwärme des Tieres):

....

....

*) Befund bei der Fleischbeschau (kurze Angabe der Krankheit und der erkrankten Teile sowie der einzelnen Veränderungen):

....

....

Die weitere Beschau hat durch einen für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau im Orte verpflichteten Tierarzt, dem dieser Ueberweisungsschein vorzulegen ist, zu erfolgen.

. . . . . ., den . . . .

Fleischbeschauer.

Anmerkung: Dieser Ueberweisungsschein ist dem Fleischbeschauer mit einem entsprechenden schriftlichen Vermerk zurückzugeben, wenn der Besitzer des Schlachttieres von dessen Verwendung als Nahrungsmittel für Menschen absieht.

*) Nichtzutreffendes ist zu durchstreichen.

zu Händen des Besitzers, der für die Zuziehung des Tierarztes Sorge zu tragen hat.

In Oldenburg hat der Fleischbeschauer den Tierarzt zur Ergänzungsbeschau zu rufen.

Aufschub der Schlachtung bei transportmüden und durch Transport erhitzten Tieren. Infolge von anstrengenden Fußtransporten und länger dauernden Wagen- oder Eisenbahntransporten können bei den Schlachttieren Erscheinungen der Müdigkeit auftreten, die mit Krankheitserscheinungen verwechselt werden können. Das Fleisch solcher Tiere blutet ferner schlecht aus und besitzt infolgedessen eine geringere Haltbarkeit als dasjenige ausgeruhter Tiere. Weiter lehrt die Erfahrung, daß sich das Fleisch von Tieren, die durch anstrengenden Transport erhitzt sind, schlecht zu Dauerwaren (Schinken, Pökelfleisch und Dauerwurst) verarbeiten läßt. Mit Rücksicht hierauf sind die Fleischbeschauer im Lande Sachsen und in Sachsen-Altenburg ausdrücklich mit der Befugnis versehen worden, bei Tieren, die vom Transport erhitzt, stark aufgeregt oder auffällig ermüdet sind, einen Aufschub der Schlachtung bis zur erfolgten Abkühlung oder Erholung der Tiere anzuordnen (vgl. Ziff. 4 d. sächs. Anweis.-Verordn.).

VII.

Hauptsächliche Schlachtmethoden und gewerbsmäßige Ausführung der Schlachtungen

(einschließlich der Fleischeinteilung, der Beziehungen zwischen Lebend- und Schlachtgewicht, des Handels nach Lebendgewicht, der Verwertung der Schlachtabfälle, der Veränderungen des Muskelfleisches nach dem Schlachten und der Erkennung des Alters und Geschlechts an ausgeschlachteten Tieren).

1. Zugelassene Arten der Schlachtung.

Unter Schlachtung ist nach der Reichsverordnung über das Schlachten von Tieren v. 21. April 1933 (§ 1) jede Tötung eines Tieres zu verstehen, bei der eine Blutentziehung stattfindet. Bei der Schlachtung soll der Tod **rasch** und unter **Vermeidung unnötiger Qualen** herbeigeführt werden. Das Tierschutzgesetz vom 24. November 1933 bedroht in § 9 denjenigen mit Gefängnis bis zu zwei Jahren und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen, wer ein Tier unnötig quält oder roh mißhandelt[1]). Die bei uns üblichen Schlachtmethoden verfolgen außerdem den Zweck, dem Fleische eine möglichst große Haltbarkeit zu sichern. Dieser Zweck wird dadurch erreicht, daß man den Tieren durch Oeffnung der großen Halsgefäße oder der vorderen Brustgefäße möglichst viel Blut entzieht. Bei Tieren, die gut

[1]) **Tierquälerei.** Ein Tier quält, wer ihm länger dauernde oder sich wiederholende erhebliche Schmerzen oder Leiden verursacht; unnötig ist das Quälen, soweit es keinem vernünftigen, berechtigten Zwecke dient. Ein Tier mißhandelt, wer ihm erhebliche Schmerzen verursacht; eine Mißhandlung ist roh, wenn sie einer gefühllosen Gesinnung entspringt (§ 1 des Tierschutzgesetzes). Da bei Hausschlachtungen, besonders auf dem Lande, immer noch Tierquälereien und Verstöße gegen die Verordnung über das Schlachten vorkommen, haben die Fleischbeschauer diesen durch Belehrung und durch Strafanzeigen entgegenzuwirken (Erlaß d. Reichs- und Preuß. Ministers d. J. v. 23. 10. 1936). Tierquälereien können auch beim **Transport von Schlachttieren** vorkommen. In Württemberg ist durch Ministerialverfügung vom 1. Februar 1903 vorgeschrieben, daß die Fesselung der Schlachttiere für den Transport so zu geschehen hat, daß weder eine auf die Dauer schmerzhafte Haltung des Körpers der gefesselten Tiere noch ein Wundreiben einzelner Körperteile noch ein Einschneiden der Fesseln in die Gliedmaßen verursacht wird. Auf die Einhaltung dieser Vorschriften haben auch die Fleischbeschauer zu achten. Im bayerischen Bezirk Lindau ist die Knebelung der Tiere auf Fuhrwerken, auch das Binden mit Stroh, Seegras, Stricken u. dgl., durch bezirkspolizeiliche Vorschrift verboten; die Tiere dürfen auf Fuhrwerken nur derart verladen werden, daß sie nebeneinander stehen können. Aus Gründen des Tierschutzes und auch zur Verhütung einer Entwertung der Häute ist zum Antreiben der Tiere der Treibstachel nicht zu verwenden. An seiner Stelle empfiehlt sich der elektrische Treibstock.

ausgeblutet haben, ist es schwer, aus Durchschnitten durch die Leber, die Nieren oder die Muskulatur Blut auch nur in Form von Tropfen durch Druck auf die Schnittflächen zu entleeren; bloß ganz vereinzelt läßt sich aus Blutgefäßen Blut ausdrücken.

Durch Reichsgesetz vom 4. April 1933 ist vorgeschrieben, daß warmblütige Tiere beim Schlachten vor der Blutentziehung zu betäuben sind[1]). Damit ist, dem Gebot des Tierschutzes entsprechend, das Verblutenlassen der Tiere durch Bruststich oder Halsschnitt ohne vorausgegangene Betäubung, wozu auch das Schächten gehört, verboten. Nach vorhergegangener Betäubung kann die Blutentziehung durch einen Halsschnitt erfolgen (preuß. Minist.-Erl. v. 12. Juni 1933). Auch das Verblutenlassen der Schlachttiere nach vorausgegangenem Genickschlag oder Genickstich ist untersagt. Denn der Genickschlag und Genickstich sowie das Brechen des Genicks bei Schlachttieren, ausgenommen bei Kaninchen, sind verboten (§ 9 der Reichsverordnung über das Schlachten von Tieren). Auch dieses Verbot entspricht einer Forderung des Tierschutzes, weil die Tiere nach der Verletzung des Genicks bei vollem Bewußtsein bleiben.

Nach der Reichsverordnung über das Schlachten von Tieren muß die **Betäubung** so vorgenommen werden, daß unnötige Aufregungen und Schmerzen der Tiere vermieden werden. Sie muß schnell erfolgen und nachhaltig sein. Sie hat unter Anwendung besonderer Betäubungsapparate (Bolzenschußapparat, Schlagbolzenapparat, Schlagbolzenmaske)[2]) oder durch Schlag auf den Schädel (Kopfschlag, Keulung, bei Kaninchen Genickschlag) mit einem besonderen Hammer oder behelfsmäßig mit einer Axt zu erfolgen. Bei schweren Kühen, ferner bei über zwei Jahre alten Ochsen und Bullen darf die Betäubung durch Kopfschlag wegen der bei diesen Tieren nicht immer sicheren Wirkung dieser Betäubungsart nur ausnahmsweise vorgenommen werden. Der Kopfschlag bei Kälbern,

[1]) Auf Notschlachtungen, bei denen sich die Betäubung des Tieres nach Lage der Verhältnisse nicht ausführen läßt, findet die obige Vorschrift keine Anwendung. Ob die Voraussetzung für diese Ausnahme vom Betäubungszwang vorliegt, ist nach Lage des Einzelfalles zu beurteilen. Die Voraussetzung wird dann erfüllt sein, wenn zu befürchten ist, daß das Tier verendet, bevor eine Betäubung möglich ist (§ 5 der Reichsverordnung über das Schlachten von Tieren).

[2]) Der Kugelschußapparat, bei dessen Anwendung, ganz abgesehen von anderen Unzuträglichkeiten, häufig schwere Verletzungen und selbst tödliche Verwundungen bei den Schlachtenden vorgekommen sind, befindet sich nicht unter den namentlich aufgeführten und als zugelassen zu betrachtenden Betäubungsapparaten. Die Fleischereiberufsgenossenschaft hat in ihren Unfallverhütungsvorschriften die Anwendung von Kugelschußgeräten mit freiliegendem Geschoß für unzulässig erklärt. Auch der Bolzenschußapparat erfordert vorsichtige Handhabung, damit Verletzungen der Personen, die den Apparat bedienen, vermieden werden. Es haben sich schon schwere Verletzungen dadurch ereignet, daß der Apparat von dem Bedienenden in falscher, seinem Körper zugekehrter Richtung gehalten wurde und sich die Zündung vorzeitig löste.

Lämmern, Zickeln, Saugferkeln und Hunden kann auch mit einer Holzkeule, bei Geflügel und Kaninchen mit einem genügend schweren Holzstück ausgeführt werden. Die Betäubung kann ferner mittels elektrischen Stromes unter der Voraussetzung erfolgen, daß dazu in der Praxis erprobte und bewährte Apparate verwendet werden. Die Apparate müssen so eingerichtet sein, daß Unfälle durch Berührung stromführender Teile nicht vorkommen können. Die Apparate dürfen nur durch unterwiesenes Personal gehandhabt werden. Es bleibt vorbehalten, weitere Betäubungsverfahren zuzulassen (§ 6).

Die Betäubung durch Kopfschlag darf, abgesehen von Notschlachtungen, nur durch Personen ausgeführt werden, deren Körperkräfte hierfür ausreichen, und die die erforderliche Uebung besitzen. Personen, die das Schlächtergewerbe erlernen, dürfen während ihrer Ausbildungszeit den Kopfschlag nur unter Aufsicht ausführen. Vor Ausführung des Kopfschlages, soweit er (s. S. 154) zulässig ist, sind Ochsen, Bullen, Kühen und Jungrindern sowie Einhufern und Hunden die Augen zu verbinden; der Kopf ist durch eine zweite Person so festzuhalten, daß ein Ausweichen des Kopfes vor dem Schlage verhütet wird (§ 7).

Schlachttiere dürfen, soweit beim Schlachten eine Fesselung erforderlich ist, erst unmittelbar vor der Betäubung gefesselt werden. Das Aufhängen von Schlachttieren an den Hinterfüßen vor der Betäubung ist verboten (§ 10)[1]).

Mit dem Enthäuten, Schneiden, Stechen, Brühen, Aufhängen geschlachteter, d. h. betäubter und bereits entbluteter, Tiere und mit dem Rupfen von geschlachtetem Geflügel darf erst begonnen werden, wenn der Tod des Tieres eingetreten ist und Bewegungen an dem Tier nicht mehr wahrzunehmen sind (§ 11).

Die Betäubungsapparate und sonstigen Betäubungsgegenstände nebst Zubehör müssen so beschaffen sein und stets in solchem Zustande gehalten

[1]) Das Verbot des Aufhängens von Schlachttieren vor der Betäubung hat beim **Schlachten von Kälbern** zu Schwierigkeiten geführt. Deshalb wurde unter d. 14. November 1934 auf Grund des § 2 d. Verordn. über das Schlachten von Tieren v. 21. April 1933 folgendes bestimmt: § 10 Abs. 2 der Verordnung über das Schlachten von Tieren vom 21. April 1933 (Reichsgesetzbl. I S. 212) erhält folgenden Zusatz: „Der Reichsminister des Innern kann für das Schlachten der Kälber auf Antrag der obersten Landesbehörden in besonderen Fällen Ausnahmen zulassen." Soweit solche Ausnahmen nicht zugelassen sind, gilt die Reichsvorschrift. Nach M. Müller ist das Schlachten der Kälber im Hängen quallos, wenn sich das Binden, Aufhängen, Betäuben und Entbluten Zug um Zug unmittelbar hintereinander vollziehen. Nach Fries ist die beste Lösung die von Meyer-Bayreuth angegebene Art der Betäubung des von 2 Metzgern in bestimmter Weise hochgehobenen und zur Aufhängung vorbereiteten Kalbes und die hieran sich anschließende Ausschlachtung am Hakenrahmen.

werden, daß bei ordnungsmäßiger Handhabung eine einwandfreie Betäubung gewährleistet ist (§ 12).

Nach den weiteren Vorschriften der Reichsverordnung über das Schlachten von Tieren ist das Schlachten in geschlossenen Räumen vorzunehmen; mindestens ist dafür zu sorgen, daß der Anblick des Schlachtens der Oeffentlichkeit entzogen ist. Bei Notschlachtungen kann nach Lage des Falles von der Durchführung dieser Bestimmung Abstand genommen werden. Die Anwesenheit von Personen unter 14 Jahren beim Schlachten darf nicht geduldet werden. Die Schlachtungen, mit Ausnahme unaufschiebbarer Notschlachtungen, dürfen nur von Personen oder unter Aufsicht oder Mithilfe von Personen ausgeführt werden, die des Schlachtens kundig sind. Bei Schlachtungen in gewerblichen Betrieben dürfen die Tiere erst dann in den Schlachtraum gebracht werden, wenn alle Vorbereitungen zur sofortigen Abschlachtung getroffen sind. Mit der Blutentziehung beim Schlachten darf erst nach vorangegangener vollständiger Betäubung begonnen werden.

Ausführung der Betäubung.

Die Betäubung der Schlachttiere wird durch Erschütterung, Zertrümmerung oder Elektrisierung des Gehirns herbeigeführt. Die Betäubung hat sofortiges Niederstürzen und sofortige Unempfindlichkeit der Tiere zur Folge. Zur grob mechanischen Betäubung bedient man sich außer des einfachen Schlachthammers verschiedener Vorrichtungen, deren wichtigste heute die Schlachtmaske, der Schlagbolzenapparat und der Bolzenschußapparat sind, zur elektrischen Betäubung besonderer Elektrisiervorrichtungen.

Mit einer Keule (Fig. 74), einem besonderen Hammer oder behelfsmäßig mit dem stumpfen Teil einer Axt wird ein Schlag auf die Mitte der Stirn geführt. Hierdurch entsteht eine Gehirnerschütterung, die die Tiere lähmt, so daß sie zu Boden fallen. Bei schweren Kühen und bei über 2 Jahre alten Ochsen und Bullen darf die Betäubung durch Kopfschlag nur ausnahmsweise vorgenommen werden (s. oben). — Bei der Anwendung der Schlachtmaske zum Betäuben von Großvieh (Fig. 75) wird ein **Schlagbolzen** (beweglicher Hohlmeißel) mit einem Hammer durch das Schädeldach in das Gehirn eingetrieben (Schlagbolzenmaske). Aehnlich erfolgt die Betäubung des Kleinviehs mittels des Schlagbolzenapparates, bei dem der Schlagbolzen durch eine an einem Stiel befestigte Führung geführt wird (Fig. 76). — Bei den Bolzenschußapparaten, wie dem heute besonders gebräuchlichen von Bayersdörfer-Schermer (Fig. 77), wird ein **Schußbolzen**, der ähnlich dem Schlagbolzen gefertigt ist, in das Gehirn getrieben; der Schußbolzen bewegt sich in einem eisernen Laufe und wird durch Pulver vorgetrieben. Der vom verstorbenen Schlachthofdirektor Bayersdörfer und von der Firma Schermer in Karlsruhe hergestellte Bolzenschußapparat wird bei der gewerbsüblichen Betäubung der Rinder sowie der Schweine in steigendem Umfang angewandt. Die bei Schweinen bei Anwendung des Bayersdörfer-Schermerschen Bolzenschußapparates verhältnismäßig häufig auftretenden Muskelblutungen sind nach Laux durch die nunmehr erfolgte Anbringung eines schrägen Aufsatzstückes bei sachverständiger Bedienung des Apparates, die einen richtigen Schuß in das Großhirn und nicht nur eine Stauchung desselben bewirkt, fast völlig zu verhüten. Außerdem müssen aber, wie Hertha betont, die Tiere sofort nach der Betäubung entblutet werden. — Der **elektrischen Betäubung** von

Schweinen dient die Lotterschmidt-Weinbergsche Betäubungszange (Fig. 78), die an den Schläfen des Schweines angesetzt wird (Fig. 79) und einen Gleichstrom von etwa 70 Volt lediglich durch das Gehirn schickt. Nach Kuppelmayr hat sich die genannte Zange, bei deren Anwendung nach 15 bis 20 Sekunden völlige Betäubung eintritt, bewährt. Köhl hält die Aufsetzung eines Pols auf den Kopf, des andern auf den Nacken, Schwarz die Aufsetzung der von ihm erprobten Betäubungsstäbe (Lutrastäbe) auf die Hinterfläche des Ohrmuschelgrundes für zweckmäßiger. Zum Festhalten der Schweine empfiehlt sich der Gebrauch der **Schweinefalle** (vgl. Fig. 79 links u. Fig. 80). Vor Einführung der



Fig. 74. **Leipziger Keule zur Betäubung von Kleinvieh.**

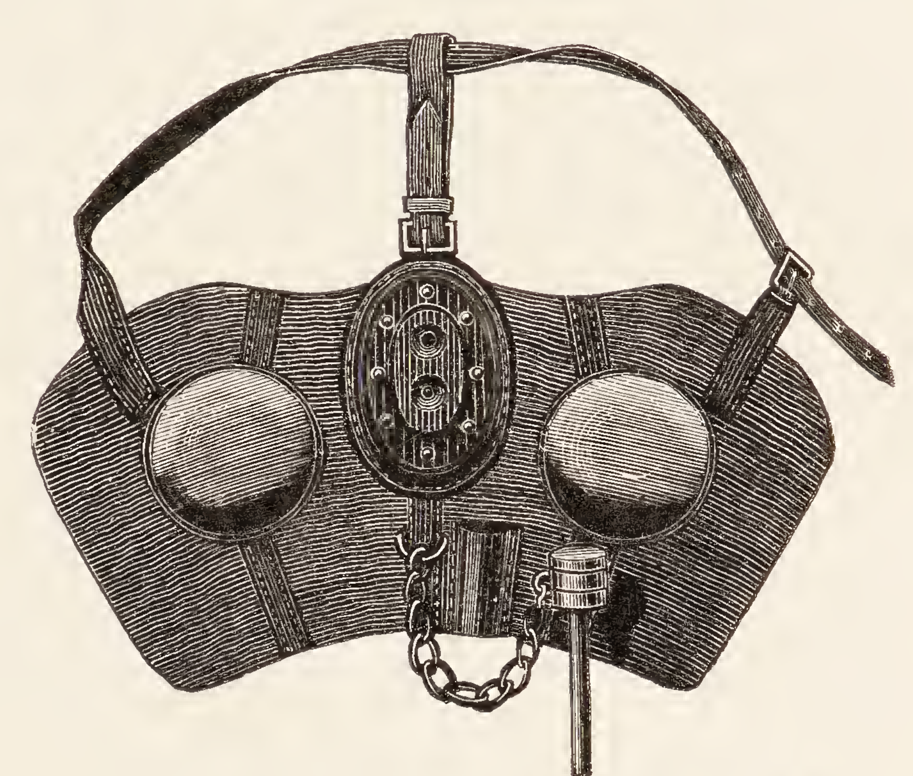


Fig. 75. **Schlachtmaske (Schlagbolzenmaske).**



Fig. 76. **Chemnitzer Schlagbolzenapparat für Kleinvieh.**

elektrischen Betäubung ging das Urteil der tierärztlichen Sachverständigen dahin, daß sich die Betäubung der Schweine mit Hilfe des Bayersdörfer-Schermerschen Bolzenschußapparates unter Benutzung der Schweinefalle gut bewährt habe. Jetzt wird die elektrische Betäubung der Schweine in der Falle immer mehr angewandt. Zur Verhütung von Unglücksfällen ist in Bayern die Betäubung der Schlachttiere mittels unterbrochenen Gleichstroms von 50 bis 80 Volt oder mittels Wechselstroms von 24 bis 42 Volt nur unter der Voraussetzung zugelassen, daß durch entsprechende Ausgestaltung der Apparate eine zufällige Berührung der unter Spannung gesetzten Teile verhütet wird, und daß die Apparate nur durch unterwiesenes Personal gehandhabt werden. Im Lande Sachsen darf das Betäuben mit elektrischem Strom nur auf Schlachhöfen erfolgen. Der Minister d. Innern kann im Einzelfall Ausnahmen bewilligen. Dieser bestimmt auch die Apparate, die zur elektrischen Betäubung benutzt werden dürfen (sächs. Min.-Verordn. v. 3. Mai 1933). In Hessen ist die Verwendung elek-

trischer Betäubungsapparate zur Betäubung von Großvieh und Kälbern nur in öffentlichen Schlachthäusern erlaubt, die unter einer geregelten veterinärpolizeilichen oder tierärztlichen Aufsicht stehen. Die Aufstellung der Apparate bedarf der ministeriellen Genehmigung, und die elektrische Betäubung von Großvieh und Kälbern darf nur durch einen besonders unterwiesenen Schlachthofangestellten in Gegenwart eines Fleischbeschautierarztes erfolgen (hess. Rundschr. v. 21. April 1933).

2. Gewerbsmäßige Ausführung der Schlachtungen.

Der Fleischbeschauer muß mit dem Gange des gewerbsmäßigen Schlachtens vertraut sein, damit er ein Urteil darüber gewinnt, was gewerbsüblich ist, und entscheiden kann, ob etwaige unregelmäßige Befunde an den Teilen der ausgeschlachteten Tiere absichtlich herbeigeführt wurden oder nicht.

Nachdem der Tod des Tieres eingetreten ist — was man dadurch feststellen kann, daß bei der Berührung des Auges die Lider nicht mehr geschlossen werden —, beginnt bei den Rindern, Schafen und Ziegen die Abhäutung[1][2], bei den Schweinen das Brühen oder Sengen, während die

[1] Zur Erleichterung des Abhäutens und zur Verhütung von Beschädigungen der Häute beim Abziehen werden neuerdings Enthäutungsapparate, wie der in Fig. 81 abgebildete, elektrisch betriebene Apparat „Perco" und der Enthäuter von Dick, empfohlen. Bewährt hat sich auch zu den genannten Zwecken der Gebrauch der Schwanzzange, der sich auch bei den Schlachtungen außerhalb der öffentlichen Schlachthöfe empfiehlt.

[2] Verhütung der Verunreinigung der Lunge durch Mageninhalt und Brühwasser. Beim betäubten liegenden Rinde kann aus dem Magen in den Schlund abfließender **Mageninhalt** in die Luftröhre und Lunge gelangen und diese untauglich machen. Zur Verhütung dieses Uebelstandes der „Futterlunge" empfiehlt Hertha die Einführung eines runden Holzstabes von bestimmter Stärke in den Schlund auf die Länge von etwa 30 cm, um ihn zu verstopfen, Lütkefels die eines mit Stiel bewehrten Schlundstopfens, bevor der Kopf des betäubten Tieres den Boden berührt, und Unterbindung des Schlundes hinter dem Stopfen, Bugge die Einführung eines etwa 9 cm langen, auf einem 90 cm langen Rohr befestigten durchbohrten Schlundkolbens, der in den Schlund bis zur Mitte des Halses eingeführt wird. Die Einführung muß unmittelbar nach leichter Betäubung durch einen mittelstarken Hammerschlag erfolgen; die tiefere Betäubung würde durch weitere Hammerschläge geschehen. Hierbei ist zu beachten, daß nach § 6 der Verordnung über das Schlachten der Tiere bei schweren Kühen, ferner bei über 2 Jahre alten Ochsen und Bullen die Betäubung durch Kopfschlag wegen der nicht immer sicheren Wirkung dieser Betäubungsart nur ausnahmsweise vorgenommen werden darf. Lerner empfiehlt, nach der Betäubung die Anlegung eines 5 bis 7 cm langen Hautschnittes unterhalb des Kehlkopfes in der Richtung des Abhäutens und Eröffnung der Luftröhre durch einen Kreisschnitt (Loch), durch das das Tier nun atmet. Nach Bartsch genügt quere Durchtrennung der Luftröhre nach der Betäubung. Hiernach kann ohne die Gefahr der Entstehung der „Futterlunge" die mancherorts noch übliche Einführung des spanischen Rohres in die Einschußöffnung an der Stirne, auf das Lerner die Entstehung der Futteransaugung zurückführt, geschehen. Die Einführung des spanischen Rohres in die Einschußöffnung ist im übrigen überflüssig und geschieht in großen Schlachthöfen wie Köln seit Jahren nicht mehr. Bei Schweinen

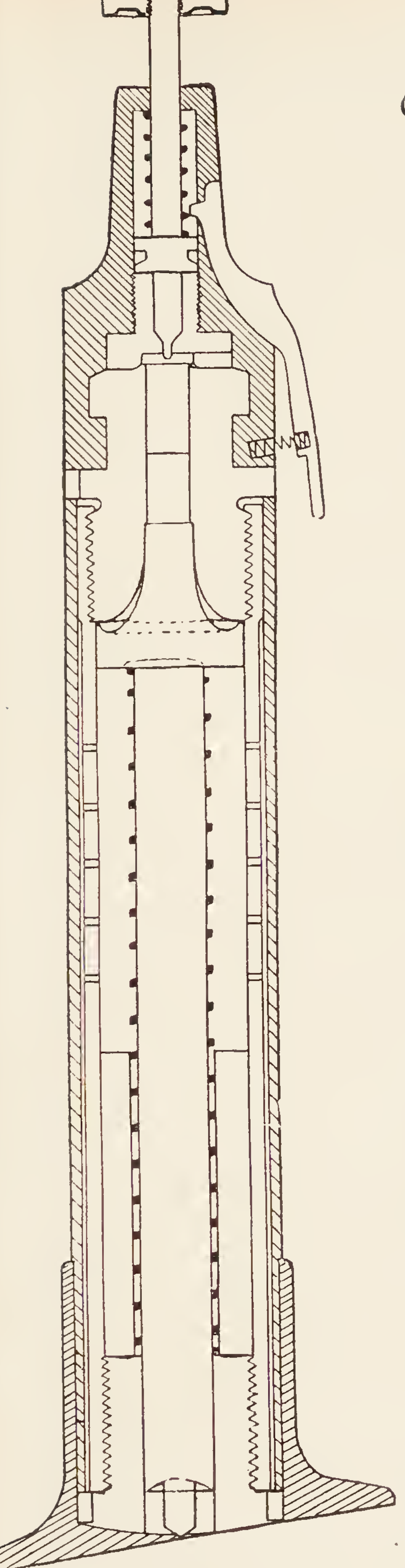


Fig. 77. **Bolzenschußapparat** n. Bayersdörfer-Schermer. (Längsdurchschnitt.)

Kälber gewöhnlich ohne weiteres zur Ausweidung aufgehängt werden. Hierauf folgt nach Anlegung eines Schnittes in der Mitte der unteren Bauchwand die Entfernung der Eingeweide aus der Bauchhöhle, und zwar in der Art, daß zuerst der Darmkanal und hierauf der Magen aus ihren Befestigungen an der Bauchwandung gelöst werden. Der Darm wird mit dem Gekröse entfernt. Die Milz beläßt man beim Rinde im Zusammenhange mit dem Magen, beim Schweine mit dem Gekröse, während beim Kalbe und Schafe die Milz im Tierkörper an der Bauchwand verbleibt. Die Leber wird beim Rinde besonders ausgeweidet, bei allen übrigen Schlachttierarten aber im natürlichen Zusammenhange mit der Lunge, dem mittleren Teile des Zwerchfells, dem Herzen, der Luftröhre, dem Schlunde und beim Schweine auch mit der Zunge entfernt; diese zusammenhängenden Teile werden als Geschlinge bezeichnet (Fig. 82). Die Entfernung des Geschlinges erfolgt nach Spaltung des Brustbeins[1]). Bei Schweinen werden nach der Ausweidung der Bauchhöhle die Liesen oder Flohmen (Fettgewebe unter dem Bauchfell) und mit diesen die Nieren entfernt. Die Loslösung der Liesen ist notwendig, damit die Bauchmuskulatur auf Finnen und andere krankhafte Zustände untersucht werden kann.

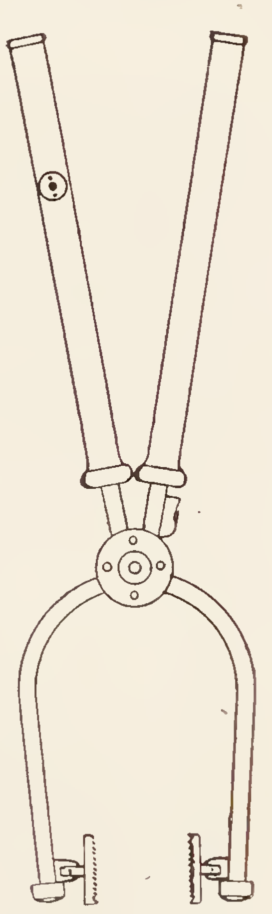


Fig. 78. **Lotterschmid-Weinbergersche Zange zur elektrischen Betäubung.**

kann während des Brühens in Brühbottichen **Brühwasser** in die Lunge der Tiere gelangen. Zur Verhütung dieses Uebelstandes, der Entstehung der sog. Brühwasserlunge, die stets zur Untauglichkeit der ganzen Lunge führt, können verschiedene Vorkehrungen (Befestigen der Schweine an einem Fuße statt am Kinnwinkel, Einführung des Rachenkolbens nach Lütkefels, Anlegen einer Luftröhrenklemme usw.) getroffen werden. In der preußischen Provinz Schlesien ist die Verhütung der Entstehung der Brühwasserlunge durch geeignete Vorrichtungen (Rachenkolben, Luftröhrenklemmen) vorgeschrieben.

[1]) Das **Geschlinge** muß nicht nur beim Schweine, sondern auch beim Kalbe ebenso wie beim Schafe und bei der Ziege stets aus dem

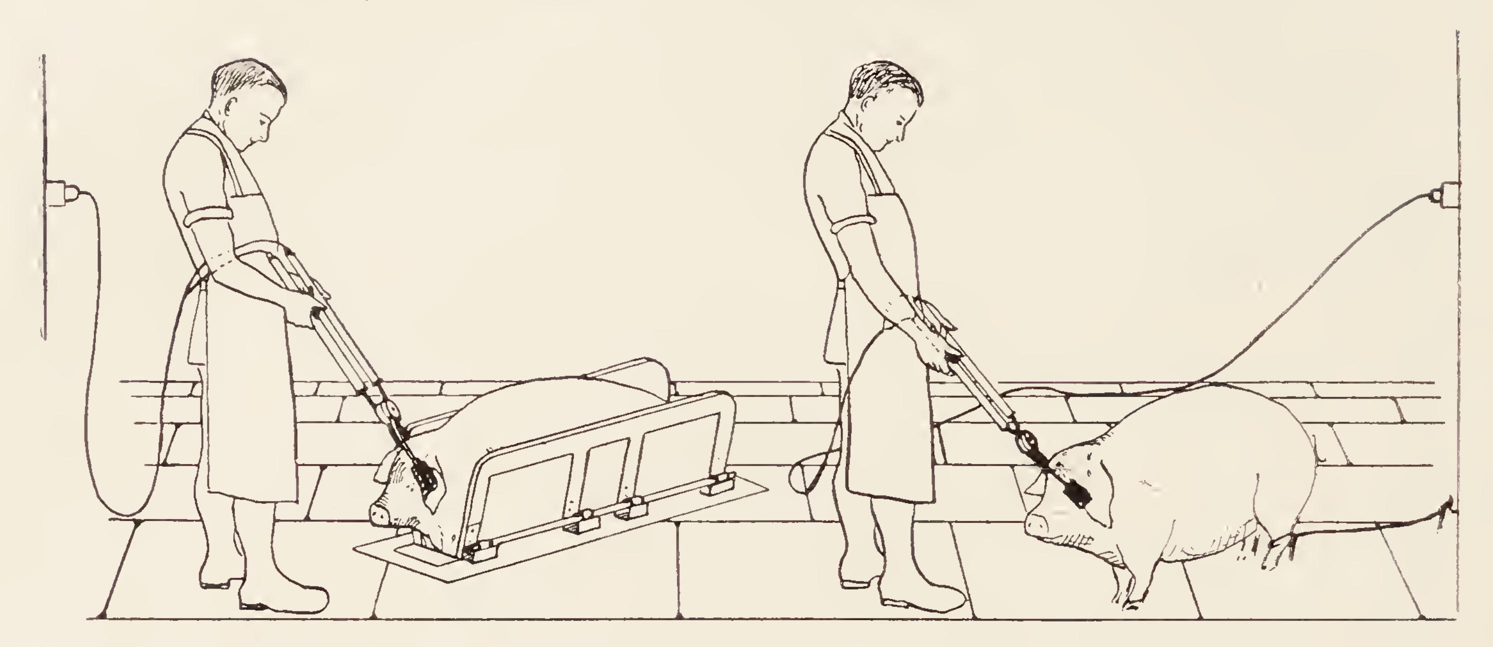


Fig. 79. **Anlegung der Betäubungszange** (Fig. 78); links bei einem Schweine in der Falle.

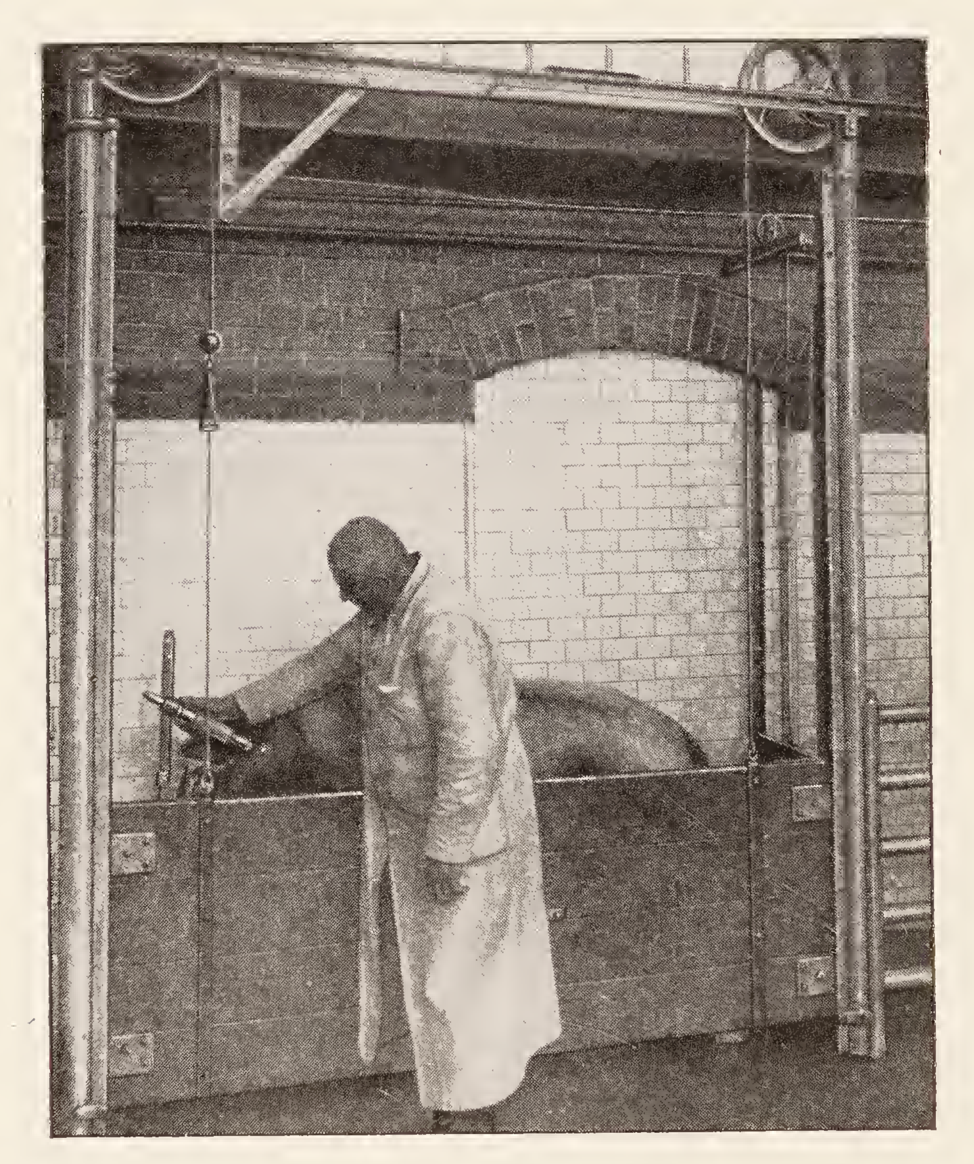


Fig. 80. **Chemnitzer Schweineschlachtfalle.** Das Schwein steht in der Falle mit angelegtem Bolzenschußapparat.

Während des Abhäutens werden beim Rindvieh, ausgenommen Kälber, ferner beim Schafe und bei der Ziege der Kopf und die Unterfüße aus ihren Verbindungen gelöst[1]). Die Entfernung der Eingeweide der Beckenhöhle (Blase, Gebärmutter und Mastdarm) findet in der Regel unmittelbar nach der Herausnahme des Darmkanals statt. An die Ausweidung der Bauch-, Becken- und Brusthöhle schließen sich beim Rinde die Entfernung des Gehirns aus der Schädelhöhle und die Loslösung der Zunge aus der Maulhöhle an, so daß die Schädelhöhle und die Maul- und Rachenhöhle der Untersuchung zugängig werden.

Brustkorb gelöst werden, weil sonst seine ordnungsmäßige Untersuchung unmöglich ist. (Ein weiterer Begriff ist der der **„Innereien“**, der mit Rücksicht auf die Erhebung einer Ausgleichsabgabe für frisches Fleisch aus auswärtigen Schlachtungen bei Einfuhr in bestimmte Schlachthofgemeinden im Gegensatz zu dem Begriff des frischen Fleisches geschaffen wurde. Hiernach sind

Endlich folgt beim Rinde und Schweine die Zerlegung des Rumpfes in seitliche Hälften durch Spaltung der Wirbelsäule. Die weitere gewerbsmäßige Zerlegung ist bei den verschiedenen Schlachttieren verschieden (Fig. 83 bis 86).

Die **Rinder** werden in vier Viertel zerlegt und dann die Viertel selbst wieder in die wertvolleren und weniger wertvollen Teile geteilt. Zu den wertvolleren Teilen gehören außer dem Lendenstück (unterhalb der Lendenwirbel) und der Zunge die Fleischteile des Rückens und der Hinterviertel. Es werden unterschieden:

I. Güte: 1. Rinderbraten, 2. Blume, 3. Eckschwanzstück, 4. Mittelschwanzstück, 5. Kugel, 6. Oberschale.

II. Güte: 7. Unterschwanzstück. 8. Bug, 9. Mittelbrust.

III. Güte: 10. Fehlrippe, 11. Kamm, 12. Querrippe, 13. Brustkern.

IV. Güte: 14. Quernierenstück, 15. Hessen, 16. Dünnung.

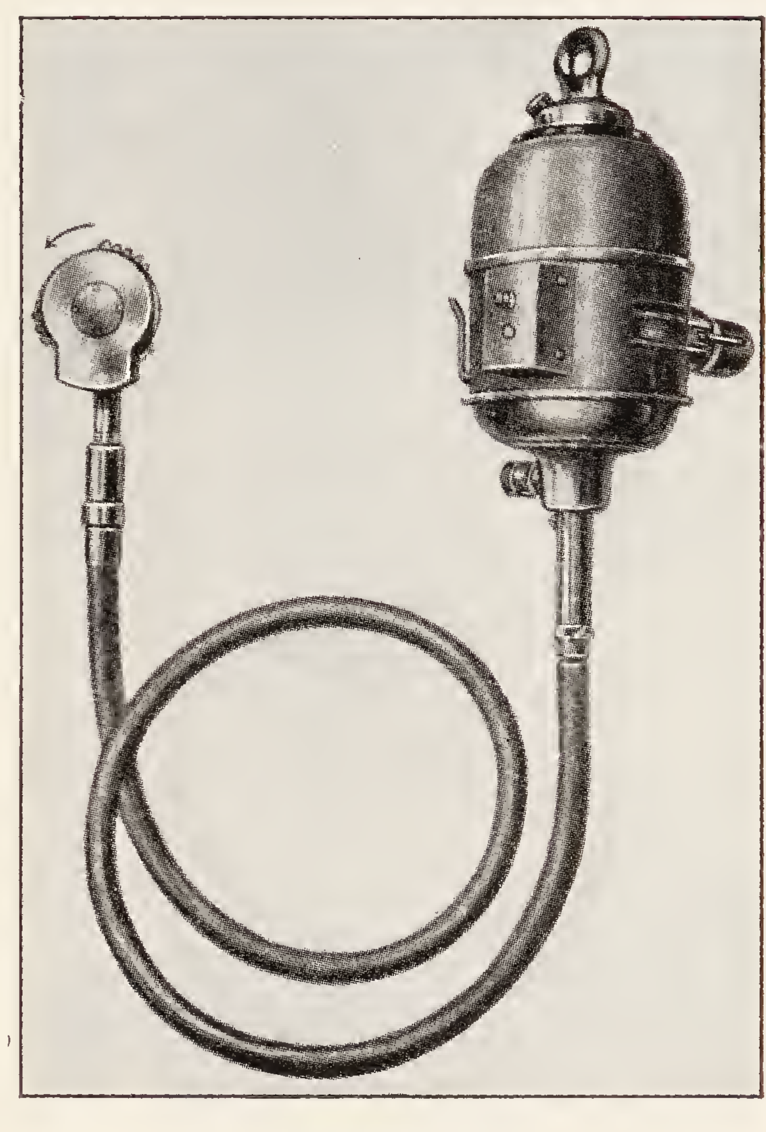


Fig. 81. **Enthäutungsapparat „Perco".** (Nach Brüggemann.)

Die **Kälber** werden zur Verhütung des Austrocknens nach Bedürfnis zerlegt. Am geschätztesten sind beim Kalbe die Muskelmassen der Hinterschenkel (Keule, Schnitzelfleisch), des Rückens (Nierenbraten, Rücken, Kotelettenstück) und der Kamm, der der Fehlrippe des Rindes entspricht, während der Bug und insbesondere der Hals, die Brust und der Bauch geringeren Wert besitzen. Im gewöhnlichen Verkehr wird auch die Kalbsmilch oder das Brieschen — Thymusdrüse — (Fig. 87) zum Fleische gezählt und teuer bezahlt.

I. Güte: 1. Keule, 2. Nierenbraten.

II. Güte: 3. Rücken, 4. Kamm, 5. Bug.

---

unter Innereien zu verstehen: beim Rind Kopf ohne Zunge, Schlund, Netz, Lunge, Herz, Milz, Leber, Mägen, Därme, Füße, Schwanz, Blase, loses Euter; beim Kalb und Schaf Kopf, Lunge, Herz, Leber, Gekröse, Füße, Blase; beim Schwein Geschlinge, Milz, Gekröse, Magen, Därme, Blase, lose Nieren.)

[1]) (Zu S. 160.) **Bei Kälbern dürfen Kopf und Unterfüße nicht losgelöst werden**, weil am Kopfe und an den Gelenken der Unterfüße Entzündungen vorkommen können, die für die Beurteilung des Fleisches von großer Wichtigkeit sind.

Fig. 82. **Geschlinge vom Schweine.**

III. Güte: 6. Hals,
7. Brust,
8. Bauch.

IV. Güte: 9. Kopf,
10. Füße.

Beim **Schafe** findet zum Verkauf eine quere Zerlegung derart statt, daß die Vordergliedmaßen mit Hals, Brustkorb und Bauchmuskeln einerseits, der Rücken mit Keulen andererseits je ein zusammenhängendes Stück bilden.

I. Güte: 1. Rücken,
2. Keule.

II. Güte: 3. Bug.

III. Güte: 4. Brust und Bauch,
5. Hals,
6. Kopf.

Die **Schweine** werden zunächst vom Schwanze bis zum Kopfe in seitliche Hälften zerlegt. Hierauf folgt die Abtrennung der Keulen oder Schinken, des wertvollsten Teiles beim Schweine, sodann die Loslösung der Kopfhälften mit den Backen und der Untergliedmaßen (Eisbeine, Haxen, Spitzbeine). Der übrige Teil des halbierten Tierkörpers samt dem Reste der Vordergliedmaße wird vom Buggelenk nach hinten und oben gespalten, so daß die Bauchmuskeln an dem unteren Teile verbleiben. Der obere Teil liefert den Schweinsrücken (Karbonadenfleisch), das Fleisch zu den Bratrippchen (Koteletten), das sog. Rippenspeer und den Kamm, der untere das Blatt oder den Vorderschinken, das Bruststück und den Bauch (Bauchlappen und Rauchfleisch).

I. Güte: 1. Schinken,
2. Rückenstück,
3. Kotelettenstück.

II. Güte: 4. Kamm,
5. Vorderschinken und Bruststück.

III. Güte: 6. Bauch.

IV. Güte: 7. Kopf mit Backen,
8. Beine.

Außer zum A b h ä u t e n (S. 158) werden in Schlachthäusern und größeren Schlächtereien b e s o n d e r e V o r r i c h t u n g e n mit Vorteil angewandt zum E n t h a a r e n d e r S c h w e i n e, zum E n t s c h l e i m e n d e r D ä r m e, zum R e i n i g e n d e r V o r m ä g e n d e s R i n d e s, zum A u f s c h n e i d e n d e r K a l b s g e k r ö s e.

Vorschriften, die bei der gewerbsmäßigen Ausführung der Schlachtungen zu beachten sind. Der Fleischbeschauer hat die Verpflichtung, die Schlächter darauf hinzuweisen, daß sie das Anschneiden von kranken Teilen streng vermeiden; denn durch das Anschneiden kranker Teile können die gesunden Teile mit Krankheitsstoffen beschmutzt werden. Durch Krankheitsstoffe verunreinigte Messer dürfen ohne vorherige Reinigung und Desinfektion (S. 175) nicht zum Zerlegen und Anschneiden gesunder Körperteile benützt werden (§ 19 d. Ausführ.-Best.).

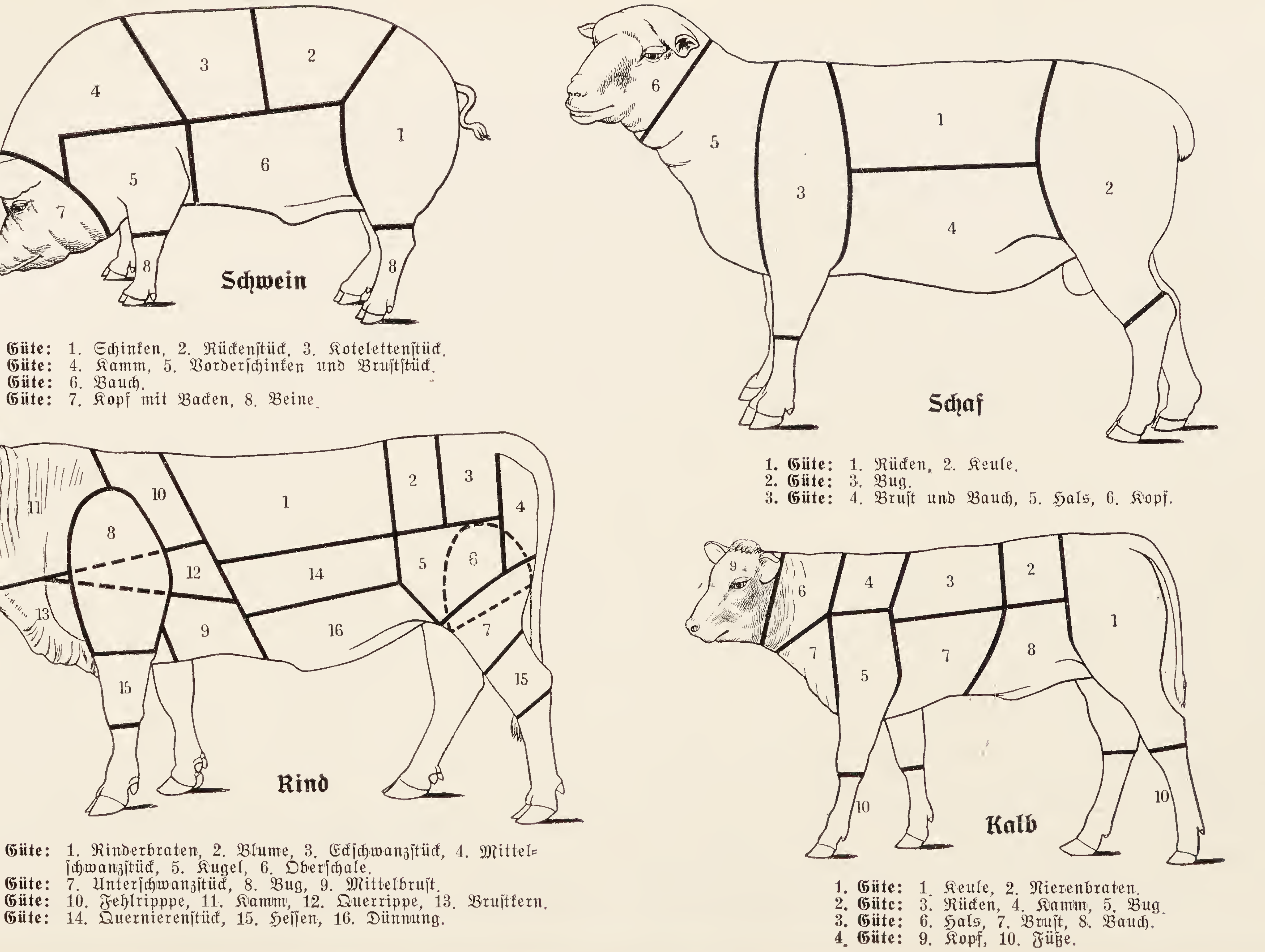
Ferner hat der Fleischbeschauer den Schlachtenden damit bekannt zu machen, daß vor beendeter Untersuchung Teile eines geschlachteten Tieres weder entfernt noch — abgesehen vom Brühen der Schweine — einer weiteren Behandlung unterzogen werden dürfen, und daß keine unzulässige Zerlegung[1]) des geschlachteten Tieres stattfinden darf (§§ 17, 18 d. Ausführ.-Best.). Augen und Ohrenausschnitte sind beim Schlachten zu entfernen (S. 36). Es ist gestattet, das Tier dergestalt zu enthäuten, daß die Haut noch an einer Stelle mit dem Körper zusammenhängt. Ferner darf das Tier in der Längsrichtung zerteilt sein. Ueber 2 Jahre alte Rinder sind in jedem Falle enthäutet und in der Längsrichtung zerteilt zur Untersuchung zu stellen[2]); bei den unter 2 Jahre alten Rindern, bei Kälbern, Schafen und Ziegen kann die Enthäutung und Längsteilung nach Maßgabe des Befundes von dem Beschauer gefordert werden. Es dürfen ferner Bauch-, Becken- und Brusteingeweide, bei Schweinen, Schafen und Ziegen auch die Zunge, im natürlichen Zusammenhange mit den Halsorganen und den Organen der Brusthöhle, herausgenommen werden. Kopf und Unterfüße dürfen bei Rindvieh, ausgenommen Kälber, sowie Schafen, Ziegen und Pferden aus ihren Verbindungen mit dem Tierkörper gelöst werden. Weitere Bestimmungen können für Schlachthöfe von der Landesregierung getroffen werden[3]).

---

[1]) Für die Fleischbeschau ist bei unzulässiger Zerlegung des geschlachteten Tieres und bei Entfernung oder unzulässiger Behandlung wichtiger Körperteile vor der Besichtigung durch den Beschauer der Tierarzt zuständig (§ 18 d. Ausführ.-Best.). Nach der preußischen Gebührenordnung außerhalb der Gemeinden mit Schlachthauszwang ist für alle Fälle, in denen infolge von Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften der §§ 17, 18 d. Ausführ.-Best. eine bakteriologische Fleischuntersuchung eingeleitet werden muß, neben der Gebühr ein Zuschlag von 100 Prozent der Beschaugebühr zu erheben (Kap. XI). Ferner ist die Beseitigung einzelner Teile vor beendeter Untersuchung mit Geldstrafe oder Haft bedroht (§ 8 Abs. 2 und § 27 Nr. 4 des Reichsgesetzes). Wegen der Maßnahmen bei Ausschlachtung eines notgeschlachteten Tieres an einem andern als dem Tötungsorte vgl. S. 30.

[2]) Auch Schweine, ausgenommen Spanferkel, müssen vor der Untersuchung durch Spalten der Wirbelsäule und des Kopfes in Hälften zerlegt werden, um vollständig auf Finnen und Tuberkulose untersucht werden zu können (s. S. 180).

[3]) Als solche weiteren Bestimmungen kommen z. B. in Betracht die vollständige Loslösung der Haut von dem Tierkörper, ferner die Abtrennung von



Schwein

1. Güte: 1. Schinken, 2. Rückenstück, 3. Kotelettenstück.
2. Güte: 4. Kamm, 5. Vorderschinken und Bruststück.
3. Güte: 6. Bauch.
4. Güte: 7. Kopf mit Backen, 8. Beine.

Schaf

1. Güte: 1. Rücken, 2. Keule.
2. Güte: 3. Bug.
3. Güte: 4. Brust und Bauch, 5. Hals, 6. Kopf.

Rind

1. Güte: 1. Rinderbraten, 2. Blume, 3. Eckschwanzstück, 4. Mittelschwanzstück, 5. Kugel, 6. Oberschale.
2. Güte: 7. Unterschwanzstück, 8. Bug, 9. Mittelbrust.
3. Güte: 10. Fehlripppe, 11. Kamm, 12. Querrippe, 13. Brustkern.
4. Güte: 14. Quernierenstück, 15. Hessen, 16. Dünnung.

Kalb

1. Güte: 1. Keule, 2. Nierenbraten.
2. Güte: 3. Rücken, 4. Kamm, 5. Bug.
3. Güte: 6. Hals, 7. Brust, 8. Bauch.
4. Güte: 9. Kopf, 10. Füße.

Fig. 83—86. **Fleischeinteilung nach 4 Gütestufen.**

Werden gleichzeitig mehrere Tiere derselben Art geschlachtet, so hat der Schlächter die herausgenommenen Eingeweide und bei Rindern und Pferden auch die Köpfe in der Nähe der Tierkörper so zu verwahren, daß ihre Zugehörigkeit zu den einzelnen Körpern außer allem Zweifel steht.

Vor beendeter Untersuchung dürfen, wie erwähnt (S. 163), Teile eines geschlachteten Tieres weder entfernt noch einer weiteren Behandlung unterzogen werden. Schweine dürfen indes vor der Vornahme der Fleischbeschau gebrüht werden (§ 17 der Ausführ.-Best.)[1]. Das Reinigen der Därme vor Ausführung der Fleischbeschau ist nicht ausdrücklich verboten, kann also vom Fleischbeschauer gestattet werden[2].

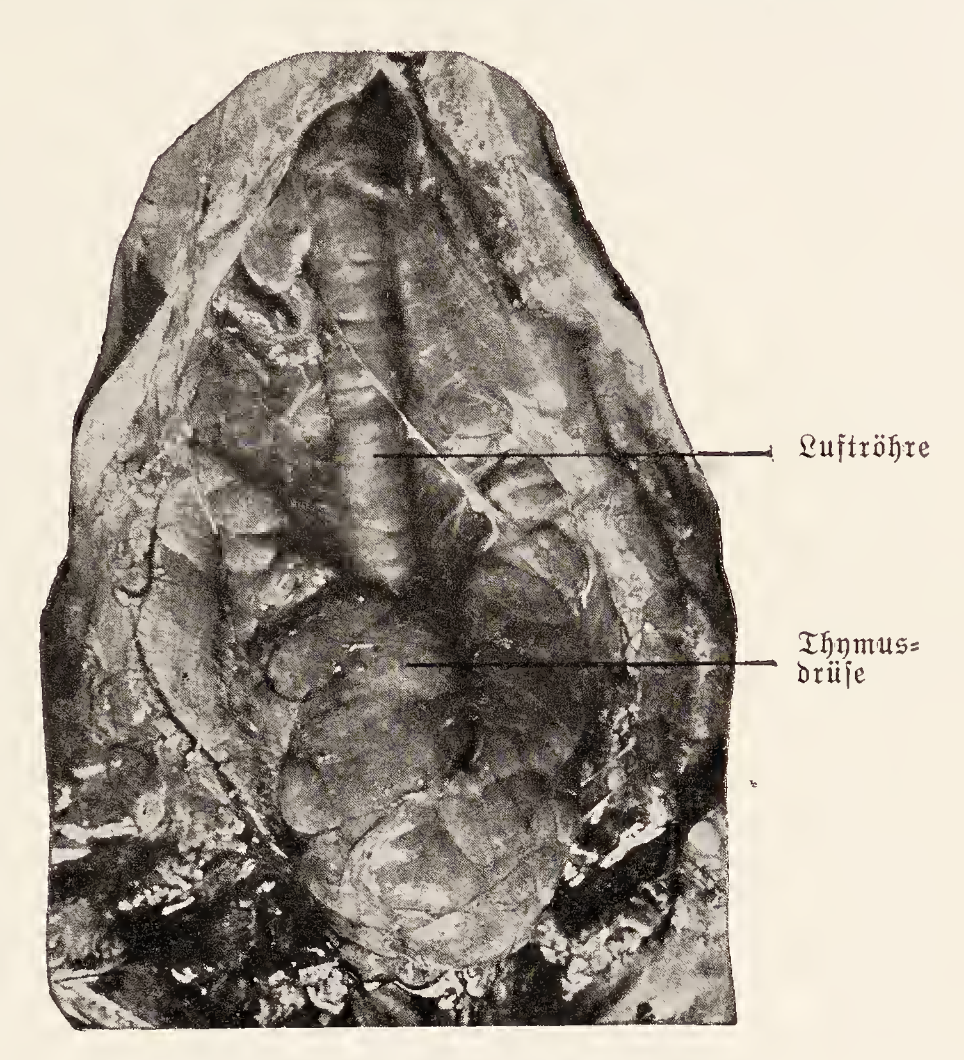


Fig. 87. **Thymusdrüse (Brieschen) vom Kalbe in natürlicher Lage am Halse und im vorderen Teil des Brustkorbes.**

3. Lebend- und Schlachtgewicht. Durchschnittsschlachtgewichte.

Unter Lebendgewicht versteht man das Gewicht des lebenden Tieres, unter Schlachtgewicht beim Rinde, Kalbe, Schafe und bei der Ziege das

Kopf und Unterfüßen bei Kälbern, sofern die Teile in der Nähe der Tierkörper derart verwahrt werden, daß ihre Zugehörigkeit zu den einzelnen Körpern außer Zweifel steht, und die Trennung der Unterfüße bei Kälbern in den Fußwurzelgelenken zwischen der untersten Reihe der Fußwurzelknochen und dem Mittelfuß erfolgt (§ 29 der preuß. Ausführ.-Best.), andererseits aber auch einengende Bestimmungen. Die Zugehörigkeit einer völlig losgelösten Haut zu einem Tierkörper läßt sich an den Papillarlinien des Nasenspiegels (S. 116) erkennen.

[1]) Das **Brühen der Rinderköpfe** ist **nicht** zugelassen (s. auch S. 180). Das **Sengen der Schweine** kann nur dann gestattet werden, wenn der Beschauer unmittelbar vor dem Sengen die Schlachtviehbeschau ausgeführt hat, weil durch das Sengen die Erkennung krankhafter Zustände der Haut, insbesondere von Rotfärbungen wie beim Rotlauf, erschwert wird.

[2]) Eine preußische Ministerialverfügung vom 31. Juli 1914 erklärt die Abtrennung der Därme vom Gekröse und ihre Reinigung für zulässig und dort, wo eine Verwechselung ausgeschlossen ist, wie bei Einzel-

Gewicht der vier Viertel oder der diesen entsprechenden Teile des Tierkörpers. Von dem Lebendgewicht geht bei diesen Tierarten ab das Gewicht von Blut, Haut, Kopf, Unterfüßen, äußeren Geschlechtsteilen, einschließlich des Euters bei Kühen und über die Hälfte tragenden Kalben, sowie der Eingeweide mit

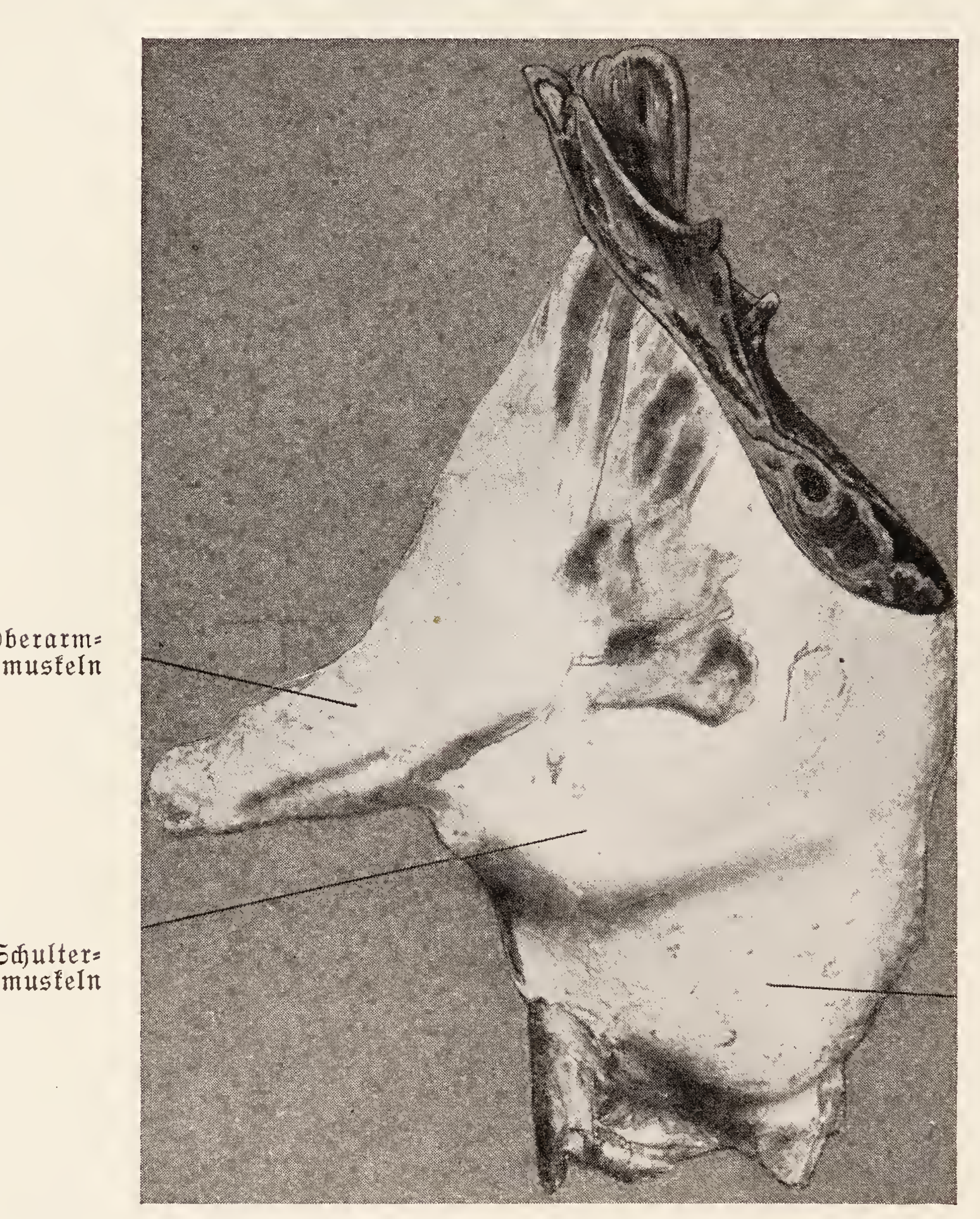


Fig. 88. **Vorderviertel eines Bullen.**

Ausnahme der Nieren. Beim Schweine versteht man unter Schlachtgewicht das Gewicht des Tierkörpers ohne die Eingeweide und die äußeren Geschlechtsteile bei männlichen Tieren, jedoch mit den Nieren und den Liesen[1]).

schlachtungen, auch für unbedenklich. Anders sei es in öffentlichen Schlachthöfen und großen Privatschlächtereien, wo Verwechselungen vorkommen können. Das Schleimen der Därme vor der Untersuchung darf nach der angeführten Verfügung in keinem Falle gestattet werden, da an geschleimten Därmen eine ordnungsmäßige Untersuchung nicht mehr möglich ist.

[1]) Wegen der geringen Abweichungen hinsichtlich der Bestimmung des Schlachtgewichts i. S. des Schlachtsteuergesetzes und der Bestimmung des Lebendgewichts aus dem Schlachtgewicht nach diesem Gesetze s. Kap. XI.

Das Schlachtgewicht ist erheblich geringer als das Lebendgewicht; der Unterschied schwankt bei den verschiedenen Schlachttierarten. Beim Rinde ist das Schlachtgewicht um 40—65 Prozent geringer als das Lebendgewicht, bei Schafen um 42—65 Prozent, bei Schweinen um 15—25 Prozent. Die Schwankungen bei den einzelnen Schlachttierarten sind abhängig von dem Mastzustande der Tiere; fette Tiere haben ein höheres Schlachtgewicht als magere.

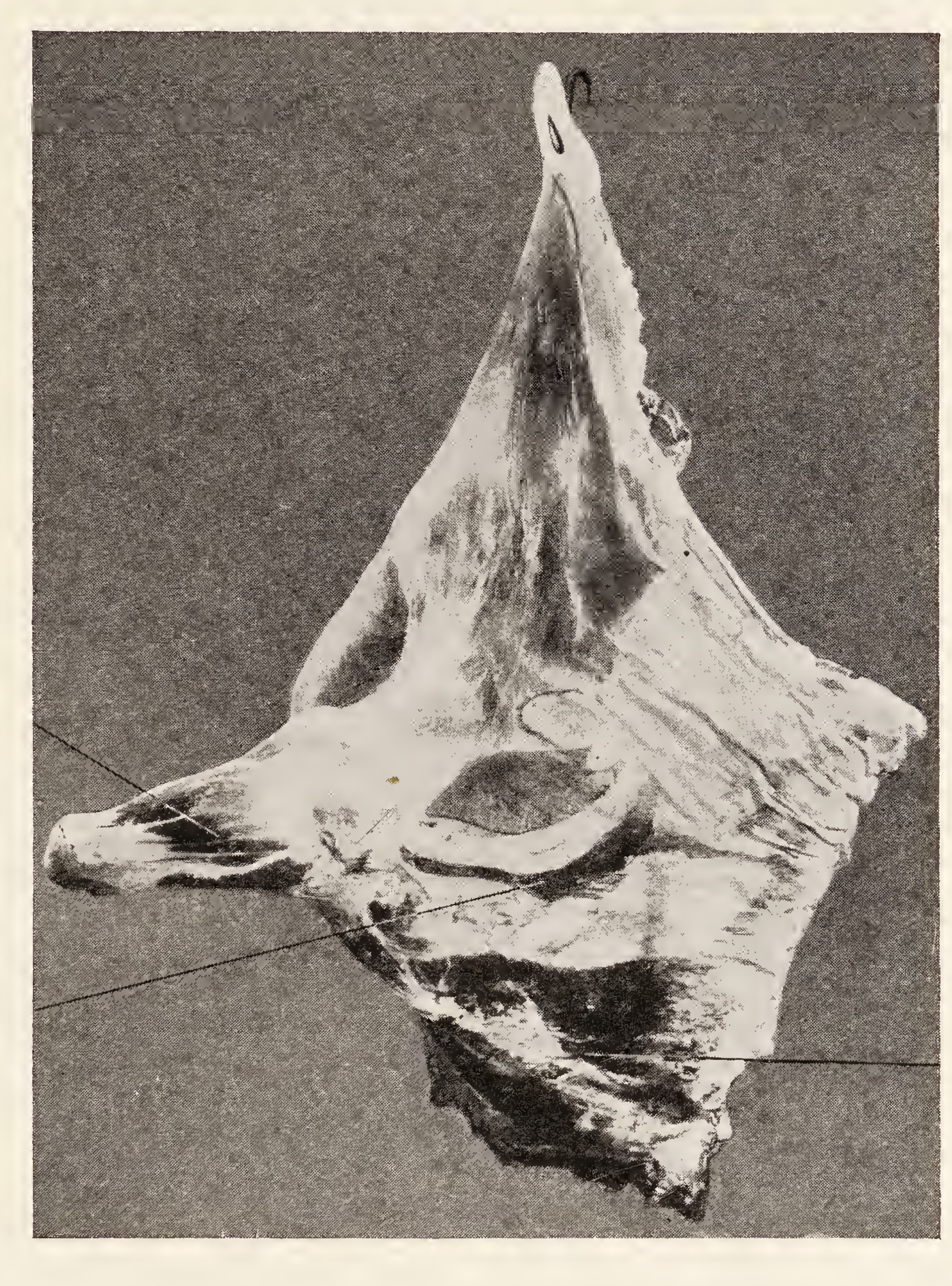


Fig. 89. **Vorderviertel eines Ochsen.**

Die Durchschnittsschlachtgewichte betrugen in Kilogramm 1934: bei den Ochsen 318, Bullen 306, Kühen 248, Jungrindern 200, Rindern insgesamt 248, Kälbern 42, Schweinen 95, Schafen 24, Ziegen 19; im November 1936 bei den Ochsen 326, Bullen 317, Kühen 252, Jungrindern 215, Kälbern 43, Schweinen 99, Schafen 26, Ziegen 17.

Handel nach Lebendgewicht. Nach § 6 der Anordnung Nr. 45 der Hauptvereinigung der Deutschen Viehwirtschaft darf der Handel mit Schlachtrindern nur nach Lebendgewicht erfolgen.

Die Feststellung des Lebendgewichtes hat in futterleerem (nüchternem) Zustand zu erfolgen. Als futterleer gelten Tiere, die zwölf Stunden vor der Abnahme nicht mehr gefüttert worden sind[1]). Sofern sich bei der Abnahme gefütterter Tiere Käufer und Verkäufer über einen Abzug bis zu 5 v. H. des Lebendgewichtes einig sind, gelten solche Tiere als futterleer. Werden trächtige Kühe, Färsen oder Schafe geschlachtet, so muß das Gewicht der Gesamt-

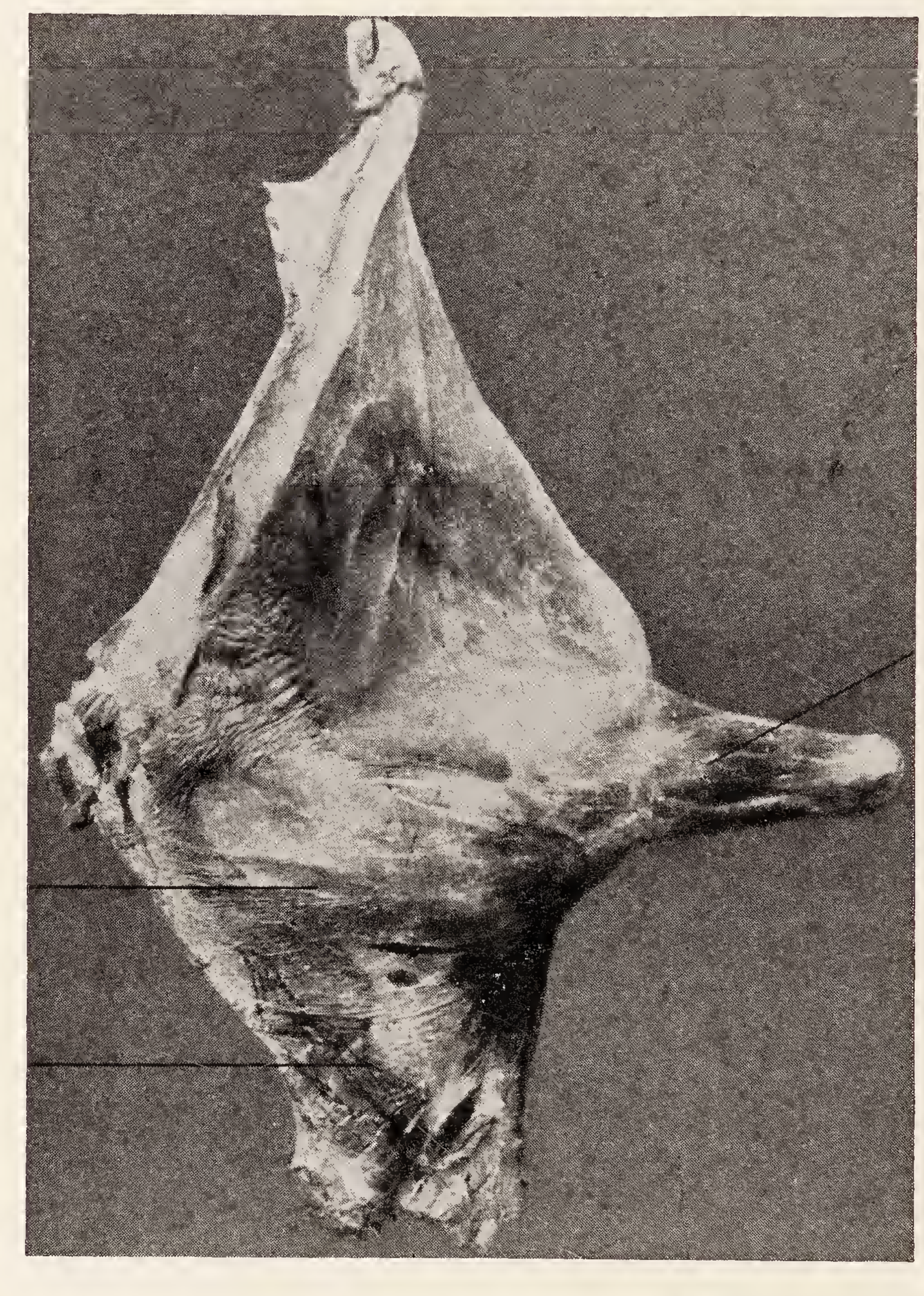


Fig. 90. **Vorderviertel einer Kuh.**

tracht vom Lebendgewicht bei der Abrechnung in Abzug gebracht werden, bei Kühen und Färsen jedoch nur, wenn es 12 Kilogramm übersteigt. Wegen des Verbots des Verkaufs trächtiger Rinder und Schafe zu Schlachtzwecken vgl. S. 19. Den Beweis für die Trächtigkeit und die Höhe des Trachtgewichtes hat der Käufer zu führen.

Nährwert des Fleisches mittelfetter und fetter Tiere. Das Fleisch mittelfetter Tiere ist am wertvollsten, weil es am meisten wichtige

[1]) Die Fütterung der Schlachttiere vor der Schlachtung und ganz besonders die Ueberfütterung, ist nicht nur eine Benachteiligung des Käufers, sondern auch eine unverantwortliche Futtervergeudung.

nährende Bestandteile (Eiweiß) besitzt. Das Fleisch fetter Tiere ist am schmackhaftesten; es enthält weniger Eiweiß, dafür aber mehr Fett als das Fleisch mittelfetter Tiere.

Tierische Rohstoffe. Diejenigen Teile, die als menschliche Nahrungsmittel nicht verwendet werden oder nicht verwertet werden dürfen, wie die Haut bei Rindern, abgesehen von der Kopf- und Fußhaut bei Kälbern und der Fußhaut



Fig. 91. **Hinterviertel eines Bullen.**

bei Rindern, die Geschlechtsteile, bei Schweinen einschließlich des Nabelbeutels (mit umgebendem, durch Urin beschmutztem Gewebe), und Afterausschnitte, soweit sie nicht als sogenannte „Krone" am Mastdarm verbleiben, ferner die Augen, Ohrenausschnitte (s. S. 36), die Hörner und Klauen bei sämtlichen Tieren rechnen zu den tierischen Rohstoffen[1]).

[1]) Auch die **tierischen Rohstoffe** und die **Schlachtabfälle** müssen, soweit sie wirtschaftliche Bedeutung besitzen, wie die Haut, pfleglich behandelt werden. Wegen Verwertung der im § 36 genannten als Nahrungsmittel für Menschen nicht verwertbaren Teile des Tierkörpers und sonstiger Teile als Tierfutter und zur Herstellung von Arzneipräparaten vgl. S. 36/37. Die Haut darf nicht durch Schläge beim Treiben und durch den Treibstachel (S. 153) beschädigt und muß schnittfrei gewonnen werden. Bei Schafen soll

4. Veränderungen des Muskelfleisches nach dem Schlachten.

Das Muskelfleisch erstarrt nach dem Schlachten, es wird fest und steif (Muskelstarre, Totenstarre). Die Starre beginnt an den Kopf- und Nackenmuskeln und kann schon nach 10 bis 15 Minuten oder erst nach mehreren Stunden eintreten. Die Totenstarre hält einen bis mehrere Tage an. Erst durch die Totenstarre wird das Fleisch schmackhaft. Die Schmackhaftigkeit kann dadurch erhöht werden, daß man das Fleisch längere Zeit — Tage und Wochen — im Kühlhaus aufbewahrt.

5. Erkennung des Alters und Geschlechts an ausgeschlachteten Tieren[1].

Das Alter wird beim Vorhandensein des Kopfes an den Zähnen, bei Kühen auch an den Hornringen erkannt (siehe Altersbestimmung bei den lebenden Tieren, S. 130/133). Weiterhin kann bei ausgeschlachteten Tieren auf jugendliches Alter geschlossen werden, wenn die Knorpel zwischen den Knochen des Beckens und Brustbeins oder an den Rückenwirbeln noch nicht

---

das Scheren vor dem Schlachten unterlassen werden wegen der hierbei regelmäßig vorkommenden Verletzungen der Haut, die ihre Verwendungsmöglichkeit wesentlich beeinträchtigen. Auch die Kennzeichnung der Kälber durch Haarschnitte soll nach einem Hinweis des Interessenverbandes deutscher Häuteverwertungen unterlassen und in anderer Weise vorgenommen werden, damit die Felle für die Herstellung bestimmter Lederwaren, wie von Tornistern, brauchbar bleiben. Die Rinderohrenränder sollen regelmäßig abgeschnitten und für die Haarpinselherstellung gesammelt werden. Ein Runderlaß des Reichs- u. Preuß. Ministers d. Inn. v. 17. Dezember 1936 ersucht, die Schlachthofverwaltungen zu nachdrücklichstem Einsatz für die restlose Erfassung und Verwertung der Schweinehaare und -borsten anzuhalten. Deren Sammlung liegt auch bei den Schlachtungen außerhalb der Schlachthöfe im allgemeinen Interesse. Sehr wichtig ist die sorgfältige Sammlung des Blutes, das wegen seines hohen Nährwertes in möglichst großem Umfang als menschliches Nahrungsmittel, im übrigen als Futtermittel (für Schweine) und als Düngemittel (Kehrblut) verwendet werden soll. Auch mit den Knochen muß sorgsam umgegangen werden. Sie enthalten bis zu 25 Proz. Fett. Nach der Verordnung über Knochenfett, vom 8. Juli 1936, darf zur Ernährung bestimmtes Knochenfett nur aus solchen Knochen hergestellt werden, die ausschließlich im Betrieb des Herstellers anfallen, frisch und unverdorben sind. Die übrigen Knochen sind wertvoller Rohstoff für die Leimindustrie. Die Röhrenknochen sind darüber hinaus als Rohmaterial für die deutsche Beinwarenindustrie unentbehrlich. Das Darmabputzfett ist nach dem Erlaß des Reichs- u. Preuß. Minist. d. Innern v. 20. Juni 1936, wenn es alsbald nach der Ausschlachtung sauber entfernt und pfleglich behandelt wird, wie das übrige Gekrösfett zum menschlichen Genuß geeignet. Ist es aber verunreinigt oder erst später gewonnen, so ist es nur zur technischen Verwertung, nicht aber zur Herstellung von Speisefett oder Wurst verwertbar. In größeren Schlächtereien lohnt sich auch die Fettrückgewinnung aus den Abwässern durch Einbau von Fettfängern.

[1] Mit diesen Merkmalen muß der Fleischbeschauer vertraut sein, damit er die Zusammengehörigkeit von Tierkörpern und den als dazu gehörig bezeichneten Teilen: Köpfen, Geschlechtsteilen und Häuten mit Hörnern, prüfen kann.

verknöchert sind. Insbesondere hat man an der Durchschnittsfläche durch die Mitte des unteren Beckenteiles — Gesäßbein und Schambein — einen Anhalt zur Beurteilung, ob ein Tier alt oder jung ist. Bei jungen Tieren ist diese Fläche (Beckenfuge) knorpelig, bei alten verknöchert.

Das Geschlecht kann an bestimmten Merkmalen des Tierkörpers erkannt werden, so daß auch ohne Beibringung der Geschlechtsorgane die

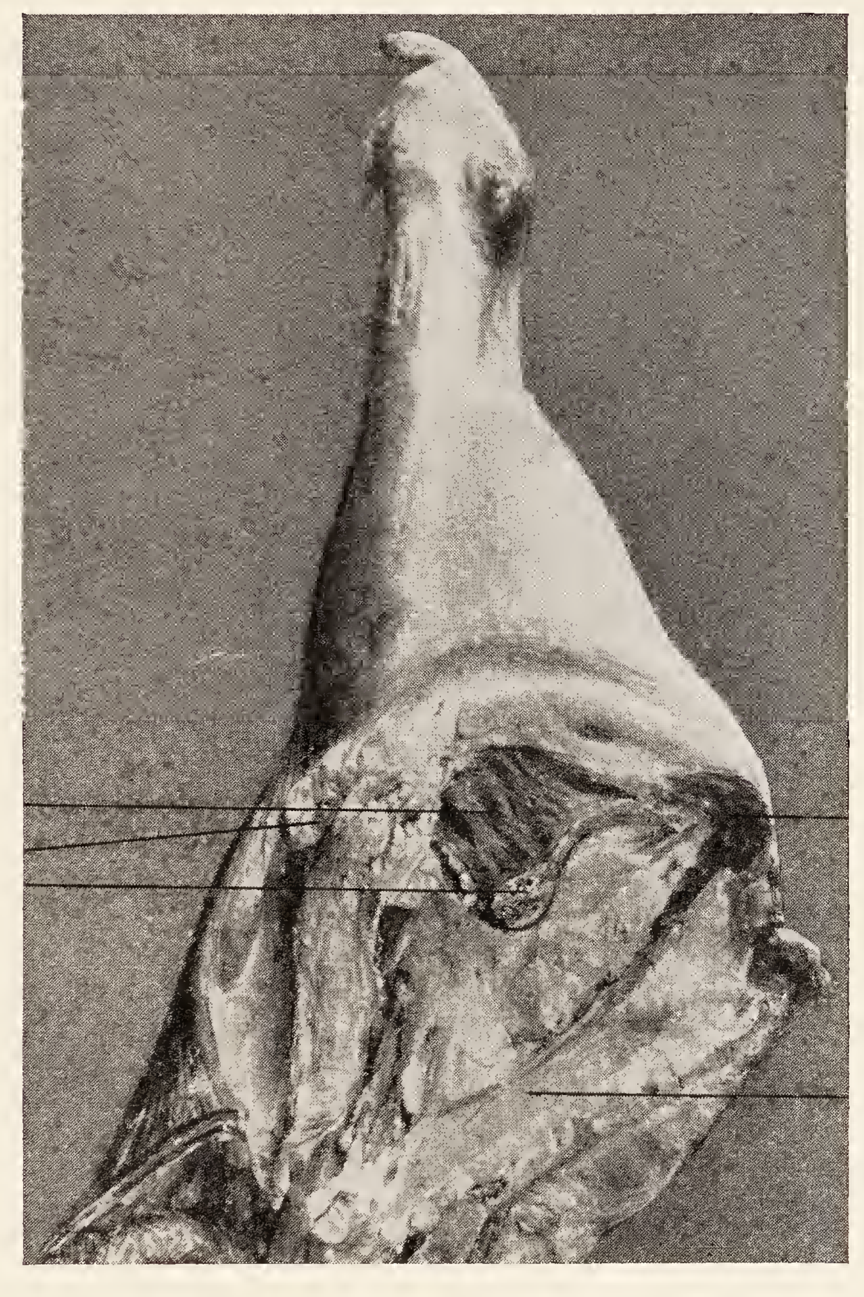


Fig. 92. **Hinterviertel eines Ochsen.**

Feststellung, ob es sich um ein männliches oder weibliches Tier handelt, möglich ist. Beim Bullen sind die Muskeln am Nacken und an der Schulter sehr stark entwickelt (Fig. 88). Beim Bullen ist ferner der sog. Leistenkanal offen, und es finden sich bei ihm noch Teile des männlichen Gliedes an dem Sitzbeinausschnitt (Fig. 91). Der ausgeschlachtete Ochse unterscheidet sich vom Bullen durch die schwächere Entwicklung der Schulter- und Nackenmuskulatur (Fig. 89) sowie durch die starke Entwicklung des Fettgewebes in der Unterhaut und im Hodensack (Fig. 92).

Bulle und Ochse haben ferner eine dreieckige Durchschnittsfläche durch die Einwärtszieher der Hinterschenkel. Endlich ist beim Bullen die sog. Beule des Schambeins stärker entwickelt als beim Ochsen (Fig. 91 und 92).

Ist bei Kühen das Euter noch vorhanden, so ist die Erkennung nicht schwer. Sie ist aber auch beim Fehlen des Euters leicht möglich an der Beschaffenheit der Einwärtszieher; die Durchschnittsfläche ist oval, nicht dreieckig (Fig. 93).

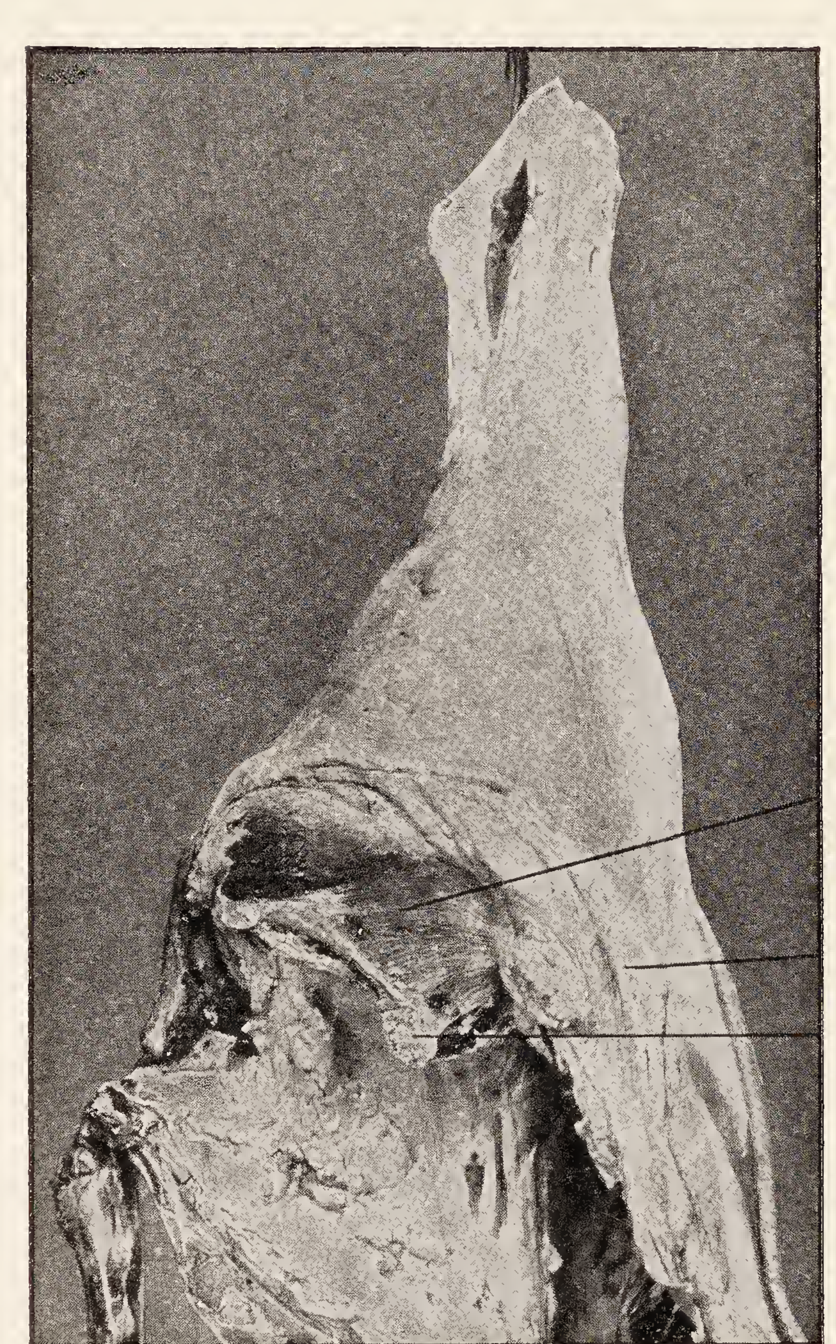


Fig. 93. **Hinterviertel einer Kuh.**

Färsen unterscheiden sich von den Kühen durch das kleine und bei guter Mast ganz mit Fettgewebe durchsetzte Euter.

Die an den Häuten verbleibenden Hörner sind beim Bullen kurz und stark (Fig. 72), beim Ochsen lang und mittelstark, bei der Kuh schlank und von mittlerer Länge (Fig. 73).

Männliche Schweine unterscheiden sich von weiblichen durch den Nabelausschnitt der Schnittfläche durch die untere Bauchwand und durch die Reste des männlichen Gliedes am Sitzbein (S. 97). Bei geschlachteten weiblichen Schweinen heben sich die bei der Ausschlachtung des Schweines freigelegten Hinterschenkelmuskeln (Einwärtszieher) nach Dietzsch scharf vom umgebenden Fettgewebe ab (Fig. 44), während sich bei Ebern und Borgen eine Fetthaut von dem umgebenden Fettgewebe über die Muskeln (Fig. 43) hinwegzieht.

VIII.

Ausführung der Untersuchung der geschlachteten Tiere (Fleischbeschau).

1. Allgemeines.

Zeit der Untersuchung. Der Beschauer soll die Fleischbeschau möglichst im Anschluß an die Schlachtung vornehmen, weil bei längerem Warten Veränderungen an den ausgeschlachteten Tieren vor sich gehen können, die die Beschau erschweren[1]). Am besten ist es, wenn der Beschauer der Schlachtung beiwohnt, um schon während dieser mit der Untersuchung zu beginnen[2]). Wenn der Beschauer bei der Schlachtung zugegen ist, so ist er über den ganzen Tatbestand unterrichtet, und es ist unmöglich, daß er durch den Schlächter getäuscht wird.

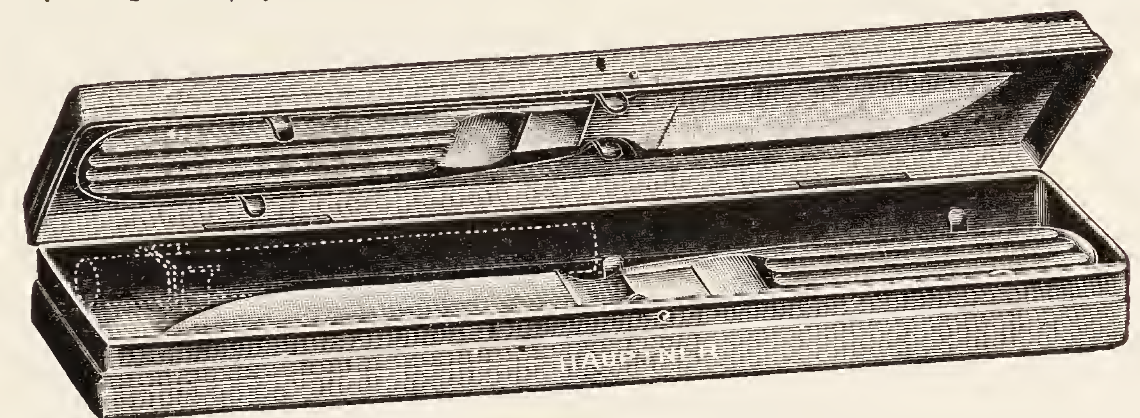


Fig. 94. **Untersuchungsmesser mit Metallheften,** Modell des Berliner Schlachthofes, in Metallbehälter aus Weißblech.

Wenn der Beschauer der Schlachtung nicht beiwohnt, kann es vorkommen, daß er einen unvollständigen Befund erhebt. Es entgehen ihm z. B. krankhafte Ansammlungen von Flüssigkeiten in den Leibeshöhlen. Ferner ist es möglich, daß der Schlächter krankhafte Beläge von Organen entfernt und dadurch dem Fleischbeschauer die Untersuchung erschwert.

Wegen Vornahme der Untersuchung bei Tageslicht vgl. S. 26, 128. Bei Tageslicht sind auch feinere Veränderungen leicht erkennbar. Wenn auch die Schlachtviehbeschau ausnahmsweise bei künstlicher Beleuchtung vorgenommen werden kann, so sollte doch die Fleischbeschau auf dem Lande, außerhalb der öffentlichen Schlachthöfe, nur bei Tageslicht ausgeführt werden.

---

[1]) Wegen der Maßnahmen bei ausnahmsweise gestatteter Verbringung eines notgeschlachteten Tieres an einen anderen Ausschlachtungsort als den Tötungsort vgl. S. 30.

[2]) Bei ungebührlicher Verzögerung der Schlachtung über den vom Besitzer angegebenen Zeitpunkt hinaus tritt eine Gebührenerhöhung um 100 v. H. ein, desgl. wenn ein zur Schlachtviehbeschau angemeldetes Tier beim Eintreffen des Beschauers an der Beschaustelle nicht zur Untersuchung steht (Kap. XI).

Verbot der Zerlegung der Schlachttiere sowie der Beseitigung und weiteren Behandlung einzelner Teile vor der Vornahme der Fleischbeschau. Damit die Beschau sachgemäß vorgenommen werden kann, ist im § 17 der Ausführungsbestimmungen vorgeschrieben, daß weder eine Zerlegung

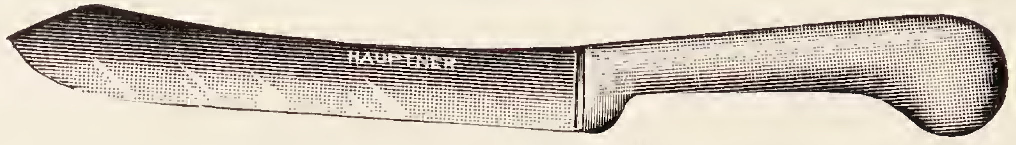


Fig. 95. **Untersuchungsmesser mit breiter, flacher Klinge,** namentlich für Kaumuskelschnitte (S. 180) gut geeignet, neues Modell des Berliner Schlachthofes.

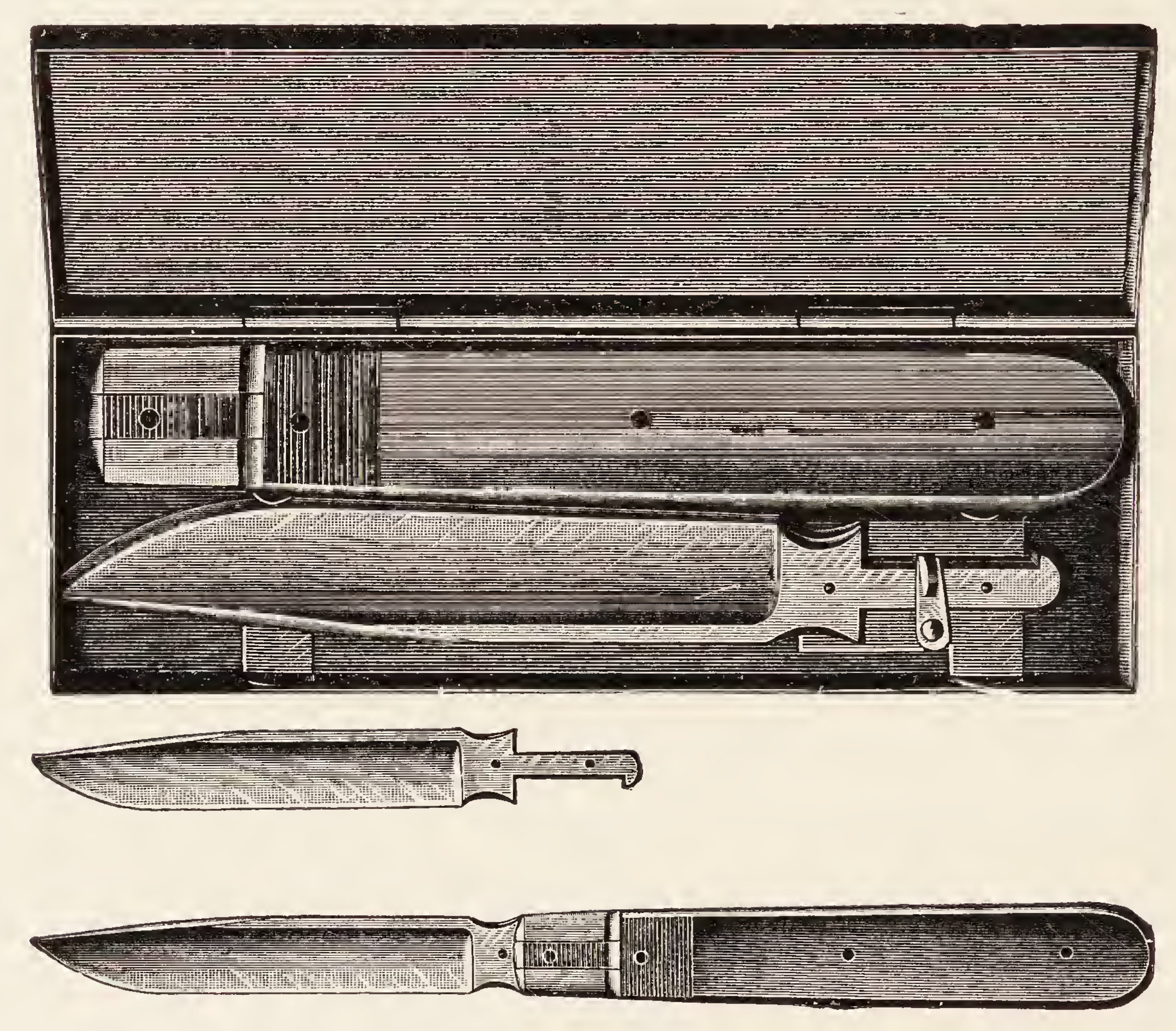


Fig. 96. **Untersuchungsmesser nach Jeß.**

vor der Fleischbeschau stattfinden noch, außer dem Brühen bei Schweinen, eine weitere Behandlung der einzelnen Teile der ausgeschlachteten Tiere erfolgen darf (s. S. 163). Kopf und Unterfüße dürfen bei Rindvieh, ausgenommen Kälber, sowie bei Schafen, Ziegen und Pferden aus ihren Verbindungen mit dem Tierkörper gelöst werden. Die Ohrenausschnitte (die inneren knorpeligen Teile der äußeren Gehörgänge) und die Augen sind in jedem Fall herauszunehmen. Wenn mehrere Tiere geschlachtet werden, sind die zu den verschiedenen Tieren gehörigen wichtigen Teile in unmittelbarer Nähe so zu verwahren, daß ihre Zugehörigkeit zu den einzelnen Tierkörpern außer Zweifel steht. Endlich ist die Entfernung einzelner Teile der Schlachttiere vor beendigter Untersuchung verboten. Dem Fleischbeschauer ist die

Vornahme der Beschau untersagt, wenn vor der Besichtigung eine unzulässige Zerlegung des geschlachteten Tieres stattgefunden hat oder einzelne für die Beurteilung der Genußtauglichkeit des Fleisches wichtige Körperteile entfernt oder einer unzulässigen Behandlung unterzogen worden sind. Als wichtige Körperteile sind diejenigen anzusehen, deren Untersuchung in § 23 der Ausführ.-Best. (S. 178) vorgeschrieben ist.

Untersuchungsmesser, Anschneiden erkrankter Teile. Zur Ausführung der Untersuchung soll der Fleischbeschauer nach § 19 d. Ausführ.-Best. mindestens zwei geeignete Messer zur Hand haben, die er stets in sauberem Zustand zu erhalten hat.

Am meisten empfehlenswert sind glatte und möglichst ganz aus Metall bestehende Messer, die frei von Ritzen und Spalten sind, weil sich solche am leichtesten reinigen lassen, wie z. B. die in Fig. 94—97 dargestellten. Die Reinigung geschieht, wenn es sich um die Untersuchung gesunder Teile gehandelt hat, durch Abwischen. Wenn die Messer durch Krankheitsstoffe verunreinigt sind, müssen sie, um eine Uebertragung von Krankheitsstoffen auf gesunde Körperteile zu verhüten, nach der weiteren Vorschrift des § 19 d. Ausführ.-Best. zuvor gereinigt und desinfiziert werden, ehe sie zum Anschneiden von anderen Körperteilen benutzt werden. Die Desinfektion hat durch Auskochen in dreiprozentiger Sodalösung zu geschehen; diese Sodalösung wird hergestellt durch Auflösen von drei Teilen käuflicher Waschsoda in 100 Teilen Wasser. Die Messer werden entweder in einem passenden Topfe oder einem besonderen Instrumentenkocher mit durchlochtem Einsatz (Fig. 98) ausgekocht. Waren die verunreinigten Messer nach Gebrauch in einer Scheide aufbewahrt, so ist diese zugleich mit dem Messer zu desinfizieren. Unnötige Beschmutzungen der Untersuchungsmesser durch Anschneiden von Krankheitsherden, deren Natur auch ohne Anschneiden erkennbar ist, sind zu vermeiden.

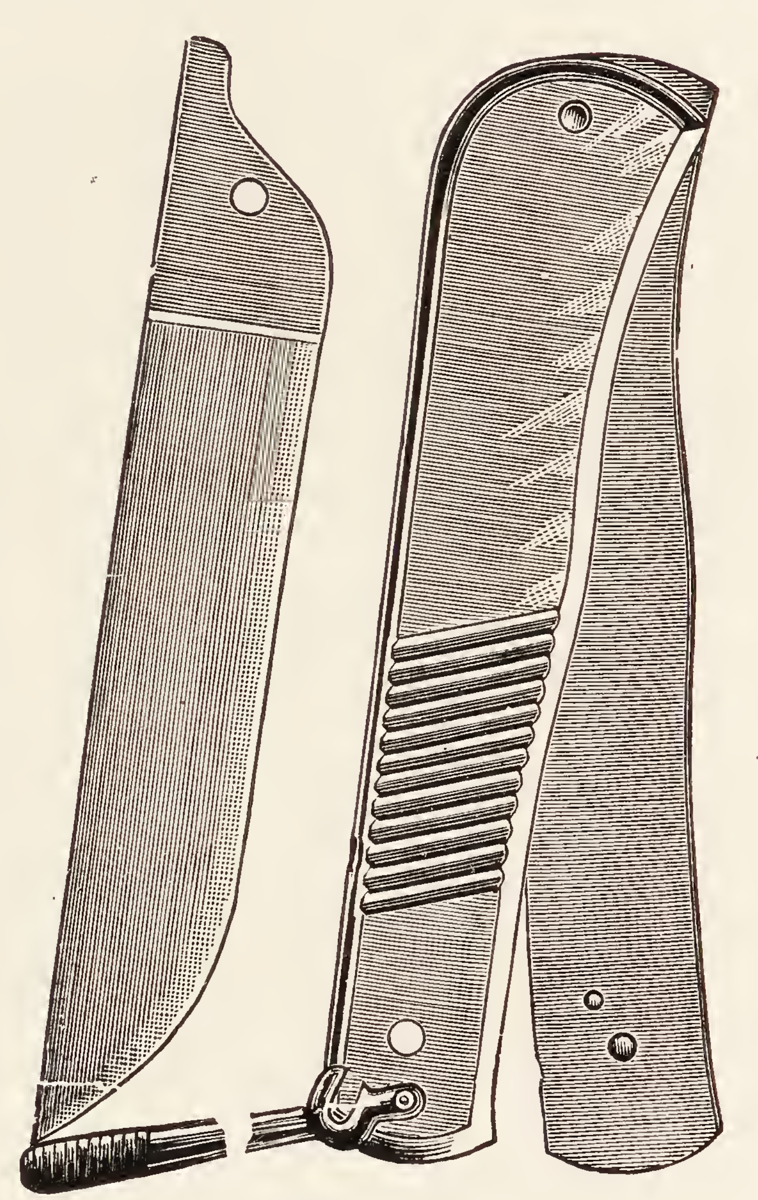


Fig. 97. **Zusammenlegbares, ganz aus Metall bestehendes Untersuchungsmesser nach Gundelach.**

Läßt sich das Anschneiden kranker Tiere nicht umgehen, so hat der Beschauer eine Verunreinigung des Fleisches, des Fußbodens der Schlachtstätte,

der Hände und seiner Kleidung mit Krankheitsstoffen tunlichst zu vermeiden (§ 21 Abs. 2 d. Ausführ.-Best.). Ist sie aber doch eingetreten, so hat der Beschauer für eine Beseitigung der Verunreinigung unverzüglich Sorge zu tragen. Die Reinigung der Hände erfolgt mit Bürste, Seife und warmem Wasser, die Reinigung des Fußbodens durch gründliches Abspülen, sofern nicht bei bestimmten Seuchen (s. Kapitel IX) nach den Bestimmungen des Reichsviehseuchengesetzes noch eine Desinfektion vorgesehen ist. Verunreinigungen am Fleische sind durch Abschneiden der oberflächlichen Schicht des verunreinigten Teiles mit einem reinen Messer zu beseitigen.

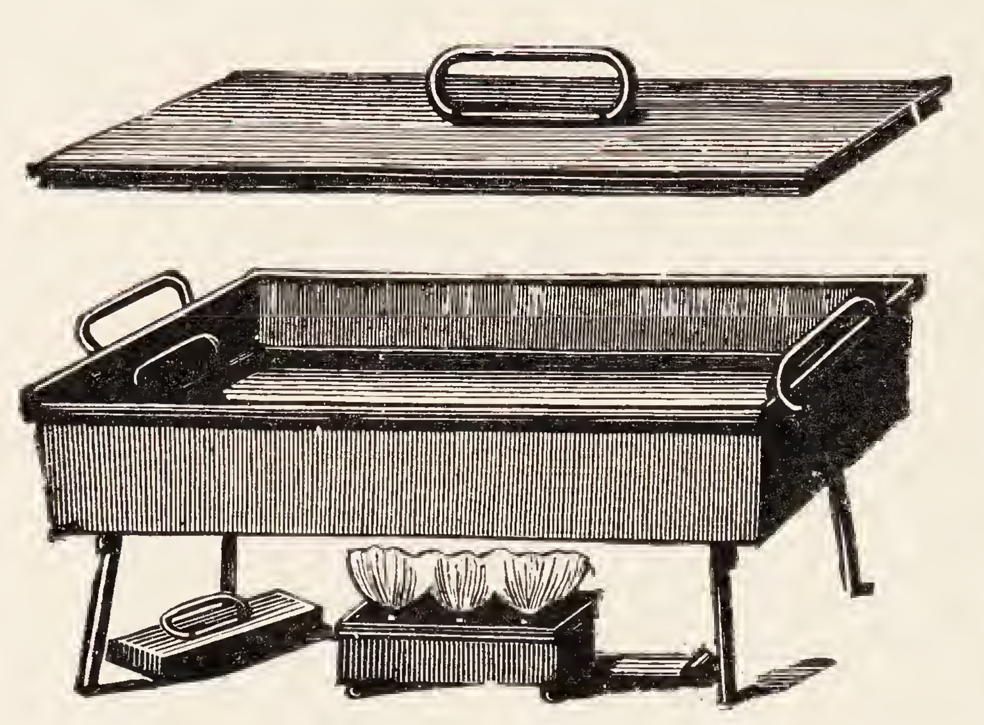


Fig. 98. **Instrumentenkocher aus Weißblech mit durchlochtem Einsatz.**

Hilfeleistung bei der Untersuchung. Soweit besondere Hilfeleistungen bei der Fleischuntersuchung erforderlich sind und der Besitzer oder dessen Vertreter eine geeignete Hilfskraft auf Ansuchen des Beschauers nicht stellt, ist der Beschauer berechtigt, die weitere Untersuchung abzulehnen, bis dem Ansuchen entsprochen wird (§ 20 d. Ausf.-Best.). Eine Hilfeleistung kann z. B. erforderlich werden bei der Untersuchung der Fleischlymphdrüsen an den Hinterschenkeln des Rindes, bei der Untersuchung eines krankheitsverdächtigen Knochens oder Gelenks u. dgl., Untersuchungen, die der Beschauer ohne Unterstützung nicht ausführen kann.

2. Untersuchung der einzelnen Körperteile.

Art und Weise der Untersuchung im allgemeinen. Die Untersuchung der einzelnen Körperteile geschieht durch

Besichtigung,
Betastung und durch
Anschneiden.

Bei der **Besichtigung** ist auf die Größe, die Farbe, den Glanz und den mit bloßem Auge erkennbaren Bau zu achten. Damit die Besichtigung ordnungsmäßig ausgeführt werden kann, ist es notwendig, daß die Untersuchung entweder bei Tageslicht oder bei einer ausreichenden künstlichen Beleuchtung ausgeführt wird (s. S. 173).

Bei der Lunge, der Leber, der Milz, der Gebärmutter, dem Euter und der Zunge genügt die Besichtigung nicht, bei diesen muß

auch eine **Durchtastung** des Gewebes erfolgen, um die Festigkeit und solche Veränderungen ermitteln zu können, die in der Tiefe liegen. Bei bestimmten Teilen reichen auch die Besichtigung und Durchtastung zum Nachweise von Krankheitszuständen nicht aus. Bei diesen Teilen sind die tieferen Schichten durch **Einschnitte** und **Zerlegungen freizulegen.** Die Lymphdrüsen, deren Untersuchung angeordnet ist, sind der Länge nach zu durchschneiden, erforderlichenfalls beim Verdacht einer Erkrankung herauszuschneiden und in dünne Scheiben zu zerlegen. Außer den Teilen, die regelmäßig anzuschneiden sind, hat der Beschauer nötigenfalls auch solche anzuschneiden, die nach dem Ergebnis der Besichtigung und Durchtastung als erkrankt oder verdächtig angesehen werden müssen. Liegen krankhafte Veränderungen vor, deren Erkennung eine weitergehende Untersuchung erforderlich macht, so ist eine solche nach Lage des Falles vorzunehmen; nötigenfalls sind verdächtige oder erkrankte Teile anzuschneiden, Knochen zu spalten. Bei umfangreichen Blutungen in der Muskulatur von Gliedmaßen ist eine Zerlegung des betroffenen Teiles der Gliedmaßen auszuführen, um festzustellen. ob es sich um eine einfache Blutung durch Quetschung oder um die Blutung im Gefolge eines Knochenbruches handelt. Bei weniger umfangreichen Blutungen auf der Oberfläche geschieht die Untersuchung durch vorsichtige Einschnitte (vgl. S. 186). Fernerhin ist erforderlichenfalls die Koch- und Bratprobe unter Feststellung des Geruchs der sich entwickelnden Dämpfe und des Geschmacks eines Probestückchens anzustellen, wenn der Verdacht besteht, daß das Fleisch mit einem üblen Geruch oder Geschmack behaftet ist (§ 22 d. Ausführ.-Best.).

§ 21 der Ausführ.-Best. besagt ausdrücklich, daß der Beschauer die zur Untersuchung des Fleisches oder der Organe anzulegenden Schnitte nicht in größerer Anzahl oder in größerem Umfang ausführen soll, als zur Erreichung des Zweckes nötig und in den §§ 22 bis 29 d. Ausführ.-Best. vorgeschrieben ist. Diese Beschränkung der Einschnitte ist zur Vermeidung einer unnötigen Entwertung des Fleisches notwendig. Andererseits darf aber der Beschauer auch die Untersuchung nicht in geringerem Umfang, als vorgeschrieben, ausführen, sondern er hat sich bei der Ausführung der Untersuchung streng an die gegebenen Vorschriften zu halten. Durch Zuwiderhandlung gegen diese Vorschrift würde sich der Beschauer strafbar machen und außerdem der Gefahr aussetzen, untaugliches Fleisch in den Verkehr zu geben, wodurch seine Straffälligkeit erhöht würde.

Art und Reihenfolge der Untersuchung der einzelnen Teile des Tierkörpers. Nach § 22 Abs. 1 d. Ausführ.-Best. hat die Untersuchung der einzelnen Teile des Tierkörpers nach den in den §§ 23—29 angegebenen Grundsätzen zu erfolgen[1]) und soll in der Regel in der dort angegebenen Reihen-

[1]) Außer den S. 178/179 angeführten Teilen ist beim Schafe und bei der Ziege regelmäßig auch die Speiseröhre (der Schlund) zu untersuchen, weil

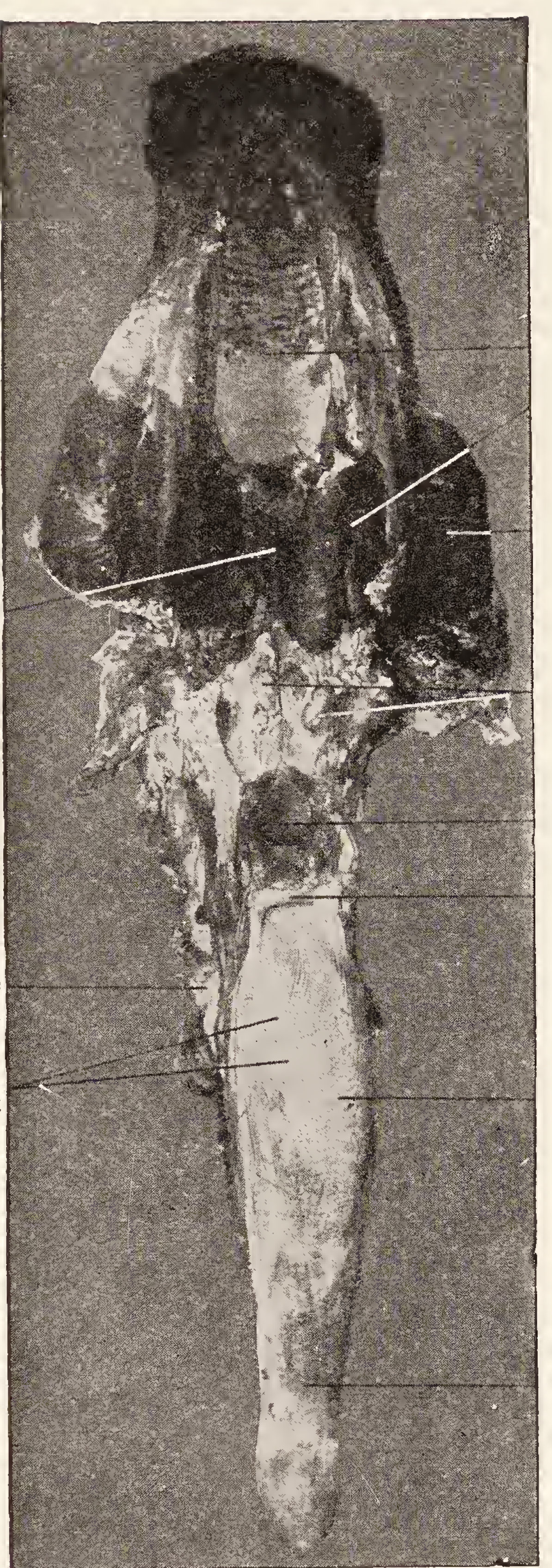


Fig. 99. **Kopf eines Rindes nach vorschriftsmäßiger Lösung der Zunge.**

folge geschehen. Dies ist erforderlich, damit vom Beschauer nicht versehentlich der eine oder der andere Körperteil bei der Untersuchung übersehen wird.

Die §§ 23—29 enthalten folgende Vorschriften:

§ 23.

Bei der Beschau sind im allgemeinen zu berücksichtigen:

1. das Blut;
2. der Kopf, die oberen Hals- und Kehlgangslymphdrüsen und die Mandeln (Tonsillen[1]), (Lösung der Zunge so weit, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang zu sehen ist), vgl. Fig 99;
3. die Lungen, die Luftröhre[2]) sowie die Lymphdrüsen an der Lungenwurzel und im Mittelfell (Anlegung eines Längsschnittes in der Nähe der Teilungsstelle der Luftröhre durch Luftröhre und Hauptluftröhrenäste und eines Querschnittes im unteren Drittel der Lungen durch die Hauptluftröhrenäste);
4. der Herzbeutel und das Herz (Anlegung eines

sie bei diesen Tieren als häufiger Sitz Miescherscher Schläuche (S. 240) erkannt worden ist. Wegen der regelmäßigen Untersuchung der Speiseröhre des Rindes auf gesundheitsschädliche Finnen (Cysticercus inermis) s. S. 179.

[1]) Die Mandeln (Tonsillen) bei Rindern und Schweinen sind nach § 36 d. Ausf.-Best. stets als untauglich zum Genuß für Menschen anzusehen und deshalb nach erfolgter Untersuchung mit einem Rand umgebenden gesunden Gewebes auszuschneiden und unschädlich zu beseitigen.

Längsschnitts, durch den beide Kammern geöffnet werden und die Scheidewand der Kammern durchschnitten wird);

5. das Zwerchfell;
6. die Leber und die Lymphdrüsen an der Leberpforte;
7. der Magen und der Darmkanal, das Gekröse, die Gekrösdrüsen und das Netz;
8. die Milz;
9. die Nieren mit ihren Lymphdrüsen sowie die Harnblase;
10. die Gebärmutter mit Scheide und Scham (besonders sorgfältig bei Tieren, die kurz vor der Schlachtung geboren haben oder Scheidenausfluß oder krankhafte Veränderungen der Gebärmutteroberfläche zeigen);
11. das Euter und dessen Lymphdrüsen;
12. das Muskelfleisch, einschließlich des zugehörigen Fett- und Bindegewebes, der Knochen, der Gelenke, des Brust- und Bauchfells. In Verdachtsfällen sind die Lymphdrüsen am Brusteingange (einschließlich der unteren Halslymphdrüsen), die Bug-, Achsel-, Lenden-, Darmbein-, Kniefalten-, Kniekehlen-, Gesäßbein- und Schamdrüsen, erforderlichenfalls, nachdem sie herausgeschnitten und in dünne Scheiben zerlegt sind, zu untersuchen.

§ 24.

Bei Rindern sind außerdem die Zunge, das Herz, die äußeren und inneren Kaumuskeln, letztere beide unter Anlegung mindestens je zweier ergiebiger, parallel mit dem Unterkiefer verlaufender Schnitte (Fig. 99), sowie die bei der Schlachtung zutage tretenden Fleischteile und die Speiseröhre (der Schlund, Fig. 114) auf Finnen zu untersuchen. Die Kaumuskelschnitte sind vom unteren Unterkieferrande bis zur oberen Anheftungsstelle der Kaumuskeln, bei den inneren, soweit dies ohne Abtrennung des Unterkiefers möglich ist, bei den äußeren bis zur Jochbogenleiste nach oben und bis zu den mit anzuschneidenden Ohrlymphknoten nach hinten durchzuführen[1]. Die Luft-

---

[2]) (Zu S. 178). Die Spaltung der Luftröhre und ihrer Hauptäste sowie die Anlegung eines Querschnittes im unteren Drittel der Lunge dient der Feststellung von Mageninhalt („Futterlunge"), Brühwasser, Blut in der Lunge und tuberkulöser Veränderungen der Schleimhaut. Der Längsschnitt durch die Luftröhre wird am besten von unten nach oben geführt und durch Aufschlitzen des oberen dreieckigen Raumes, in dem sich häufig tuberkulöse Veränderungen finden, ergänzt.

[1]) Je zwei Schnitte ist die Mindestzahl. Die Zahl der Schnitte durch jeden Kaumuskel ist dem pflichtmäßigen Ermessen des Fleischbeschauers

röhre ist in ihrer ganzen Länge nebst ihren Hauptverzweigungen aufzuspalten und zu untersuchen[1]). Besteht der Verdacht, daß Leberegel vorhanden sind, so ist an der Leber je ein Schnitt senkrecht zu der Magenfläche, quer durch die Hauptgallengänge, sowie neben dem Spigelschen Lappen bis auf die Gallengänge anzulegen (Fig. 101); den Landesregierungen bleibt vorbehalten, anzuordnen, daß diese Leberuntersuchung regelmäßig stattfindet[2]). Die Nieren sind aus ihrer Fettkapsel zu lösen[3]). Bei Kühen ist jede Euterhälfte durch einen ergiebigen, bis in die Zisternen reichenden Längsschnitt zu spalten. Die Gebärmutter ist durch einen Querschnitt zu öffnen.

§ 25.

Bei Kälbern sind auch der Nabel und die Gelenke zu besichtigen und im Verdachtsfalle anzuschneiden. Die Untersuchung auf Finnen erfolgt wie bei Rindern, sie fällt aber für Kälber unter sechs Wochen weg[4]). Die Untersuchung des Kopfes mit seinen Drüsen, soweit sie nicht zur Finnenuntersuchung notwendig ist, sowie die Untersuchung der Nieren und der Nierenlymphdrüsen darf bei Kälbern jeden Alters unterbleiben, sofern nicht der Verdacht einer Erkrankung vorliegt[5]).

(§ 26 handelt von der Untersuchung der Pferde.)

§ 27.

Schweine, ausgenommen Spanferkel, sind vor der Untersuchung durch Spalten der Wirbelsäule und des Kopfes in Hälften zu zerlegen, die Liesen (Flohmen, Lünte, Schmer, Wammenfett) sind zu lösen. Die zutage tretenden Fleischteile, insbesondere an den Hinter-

---

(nach Dicke der Muskeln und Verdachtsumständen) überlassen. Bei starkfleischigen Ochsen und Bullen sind mindestens je drei oder vier Schnitte durch jeden Kaumuskel entsprechend der Dicke zu legen. Für diese Schnittführung sind genügend lange und breite Untersuchungsmesser (Fig. 95) zu verwenden. Zur Ermöglichung der Schnittführung durch die Kaumuskeln sind die Köpfe enthäutet zur Untersuchung zu stellen und möglichst auf einen Tisch zu legen. Das Brühen der Köpfe vor und nach der Finnenuntersuchung ist durch Erlaß des Reichs- und Preußischen Ministers d. Innern ebenso wie das Inverkehrbringen der mit Finnenschnitten versehenen gebrühten, durch Brühwasser verschmutzten Köpfe als unzulässig bezeichnet worden. Solche Köpfe sind zu beschlagnahmen.

[1]) Vgl. Anm. 2 S. 179. Bei Tuberkulose der Luftröhrenschleimhaut ist der Kehlkopf gleich zu behandeln wie die Luftröhre, ebenso wie Luftröhre und Kehlkopf bei Tuberkulose der Lunge oder eines zugehörigen Lymphknotens (§ 35 Nr. 4 d. Ausführ.-Best.).

[2]) Vgl. Anm. 1 S. 187.

[3]) Anzuschneiden sind die Nieren bei Rindern (durch einen Längsschnitt von der Mitte der Nierenrinde bis zum Nierenbecken) nur dann, wenn die Besichtigung oder die Untersuchung der Nierenlymphdrüsen den Verdacht einer Erkrankung ergibt.

[4]) Vgl. Anm. 2 S. 187.

[5]) Vgl. S. 188.

schenkeln, am Bauche, am Zwerchfell, an den Zwischenrippenmuskeln, am Nacken, am Herzen, an der Zunge und am Kehlkopfe sind auf Finnen zu untersuchen[1], [2]. Von der Spaltung der Wirbelsäule und des Kopfes darf auf Antrag des Besitzers nur ausnahmsweise, z. B. bei Schau- und Ausstellungstieren, abgesehen werden, sofern durch die allgemeine Untersuchung des Tierkörpers das Freisein von Tuberkulose festgestellt und durch eine genaue sonstige Untersuchung, nötigenfalls durch Einschnitte in Zunge und Kaumuskeln sowie durch Anlegung zahlreicher Schnitte durch das Herz, das Nichtvorhandensein von Finnen ausreichend sichergestellt ist.

§ 28.

Bei Schafen und Ziegen ist die Leber stets zu untersuchen[3], und zwar in der im § 24 bezeichneten Weise. Das Anschneiden des Herzens sowie der Lymphdrüsen am Kopfe und an den Lungen ist nur im Falle des Verdachts einer Erkrankung erforderlich.

(§ 29 handelt von der Untersuchung bei Notschlachtungen und ähnlichen Fällen, für die nur der Tierarzt zuständig ist.)

Bemerkungen zu den Untersuchungsvorschriften.

Untersuchung der Haut.

Zu den Vorschriften der §§ 23—25 und 27—28 d. Ausführ.-Best. ist hinzuzufügen, daß auch eine Untersuchung der Haut stattzufinden hat,

[1]) Bei Auslandsschweinen, insbes. bei den sog. Bakonyerschweinen, ist die Nackenmuskulatur auf Finnen besonders genau zu untersuchen und nötigenfalls anzuschneiden (preuß. Min.-Verf. v. 7. Januar 1922). Für die Untersuchung litauischer Schweine, bei denen in einem außerordentlich hohen Teilsatz (bis zu 16 Prozent) gesundheitsschädliche Finnen gefunden wurden, ist in Preußen durch Ministerialerlaß vom 15. September 1930 in Ergänzung des § 31 der Vollzugsvorschriften zum Fleischbeschaugesetz angeordnet worden, daß bei ihnen niemals von der Spaltung der Wirbelsäule und des Kopfes abgesehen werden darf, ferner, daß in jedem Falle Zunge, Herz und Kaumuskeln durch zahlreiche, die Nackenmuskeln und nach Befinden auch die übrige zutage tretende Körpermuskulatur durch besondere Schnitte auf das Vorhandensein von Finnen zu untersuchen sind. Auch im Lande Sachsen ist vorgeschrieben worden, daß die Untersuchung der litauischen Schweine mit besonderer Sorgfalt vorzunehmen ist. Es wurde bestimmt, daß bei der Untersuchung weit mehr Untersuchungsschnitte, als sonst vorgeschrieben, angelegt und besonders das Herz, die Nackenmuskeln und die Zunge in zahlreiche Scheiben geschnitten werden, und nach Befinden auch die übrige Körpermuskulatur besonders angeschnitten und einer eingehenden Untersuchung auf Finnen unterzogen wird. Im Saarland sind die litauischen Schweine außerdem durch einen Stempel mit der Aufschrift „Litauen" zu kennzeichnen.

[2]) Durch die Lösung der Liesen treten auch die Nieren, die beim Schweine regelmäßig zu untersuchen sind, zutage.

[3]) Im Lande Sachsen ist die Leber bei Kälbern, Lämmern und Zicklein von der Untersuchung auf Leberegel nach § 24 befreit. Diese An-

wenn an ihr durch die Untersuchung vor der Schlachtung Veränderungen (Wunden, Schwellungen — Milzbrand, Rauschbrand, Rinderseuche —, Entzündungen, Eiterherde, Strahlen- oder Traubenpilzerkrankung) nachgewiesen worden sind. Ungewöhnlicher Blutgehalt der Haut deutet auf natürlichen Tod oder Tötung im Verenden hin.

Bei der Untersuchung von Kälbern hat der Beschauer zu berücksichtigen, daß der *Nabel* beim gewerbsmäßigen Schlachten an der Haut verbleibt. Schwellungen der *Haut am Kopfe* bei Kälbern und an der Backengegend deuten auf Entzündung der Maulschleimhaut (Kälberdiphtherie, S. 145) hin und auf die Notwendigkeit, die Backenschleimhaut durch Herausschneiden der Zunge, das vom Tierbesitzer vorzunehmen ist, freizulegen und zu untersuchen. Beim Schweine bleibt die gesamte Haut in Verbindung mit dem Tierkörper und wird mit diesem zusammen untersucht. Schwellungen der Haut am Halse bei Schweinen weisen auf Milzbrand (S. 294) und erfordern besondere Vorsicht bei Durchführung einer weiteren Untersuchung.

Bei der Untersuchung besonders zu beachtende Verhältnisse.

1. Beim *Blute* ist auf seine Menge, färbende Kraft, Gerinnungsfähigkeit und auf die Beimengung fremder Bestandteile zu achten[1]).

2. Beim *Kopfe* hat der Beschauer sein Augenmerk zu richten auf Geschwülste an der Außenfläche (Strahlenpilzkrankheit), Veränderungen an den Lippen, an der Schleimhaut der Maul- und der Rachenhöhle (Maul- und Klauenseuche, Kälberdiphtherie, Rinderpest), an den Mandeln[2]) (Tuberkulose, Strahlenpilzkrankheit), an der Zunge — Durchtasten! — (Maul- und Klauenseuche, Strahlenpilzkrankheit, Finnen) und an den *Kehlgangs-* und

---

ordnung stützt sich auf die Erfahrung, daß in den Lebern von jungen Tieren, die saugen oder noch nicht auf der Weide waren, der Regel nach *Leberegel* nicht vorkommen. Es gibt aber auch Fälle von *angeborenen*, d. h. im Mutterleibe erworbenen Leberegeln bei Kälbern, Lämmern und Zicklein.

[1]) Damit eine Untersuchung des *Blutes* und gegebenenfalls auch seine unschädliche Beseitigung erfolgen kann, ist darauf zu achten, daß es, namentlich wenn es sich um die Schlachtung *kranker* Tiere handelt, *in besonderen Gefäßen aufgefangen* wird. Die Verwendung des durch einen quer durch die Weichteile des Halses geführten *Halsschnitt* gewonnenen Blutes als menschliches Nahrungsmittel ist von den Ländern im Einvernehmen mit dem Reichsminister des Innern *grundsätzlich untersagt* worden, da es bei gewöhnlicher Ausführung des Halsschnittes durch Mageninhalt verunreinigt wird.

[2]) Die *Mandeln* sind *bei Rindern* und *Schweinen* häufig Sitz tuberkulöser Veränderungen (Fig. 116). Da diese Veränderungen nicht selten mit bloßem Auge nicht sicher erkennbar sind, sind die Mandeln bei Rindern und Schweinen grundsätzlich als *untauglich* anzusehen und nach der Untersuchung unschädlich zu beseitigen (vgl. S. 178).

oberen Halslymphdrüsen — (Anschneiden![1]) — (Tuberkulose, Strahlenpilzkrankheit)[2]).

3. Die Lunge ist nach der Besichtigung abzutasten. Anlegung eines Längsschnittes in der Nähe der Teilungsstelle der Luftröhre durch die Luftröhre und Hauptluftröhrenäste, ferner eines Querschnittes im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste. Beim Rinde ist die Luftröhre in ihrer ganzen Länge nebst ihren Hauptverzweigungen aufzuspalten (Mageninhalt, Tuberkulose). Außerdem müssen die Lymphdrüsen an der Lungenwurzel und im Mittelfell angeschnitten werden (Fig. 9); hierbei ist auch auf die bei etwa einem Zehntel aller Rinder fehlende, verborgen liegende rechte Bronchialdrüse („Polizeidrüse") zu achten, die zum Vorschein kommt, wenn man bei der Lunge des erwachsenen Rindes 2 bis 3 cm tief zwischen Luftröhre und rechter Lunge anschneidet oder beide auseinanderdrängt (Fig. 100, 4). Zu achten ist insbesondere auf Entzündungen — Lungenseuche, Rinderseuche, Schweineseuche —, ferner auf Tuberkulose und tierische Schmarotzer — hauptsächlich Echinokokken, verirrte Leberegel und Lungenrundwürmer — sowie auf Verunreinigungen durch Mageninhalt („Futterlunge"), Brühwasser und Blut.

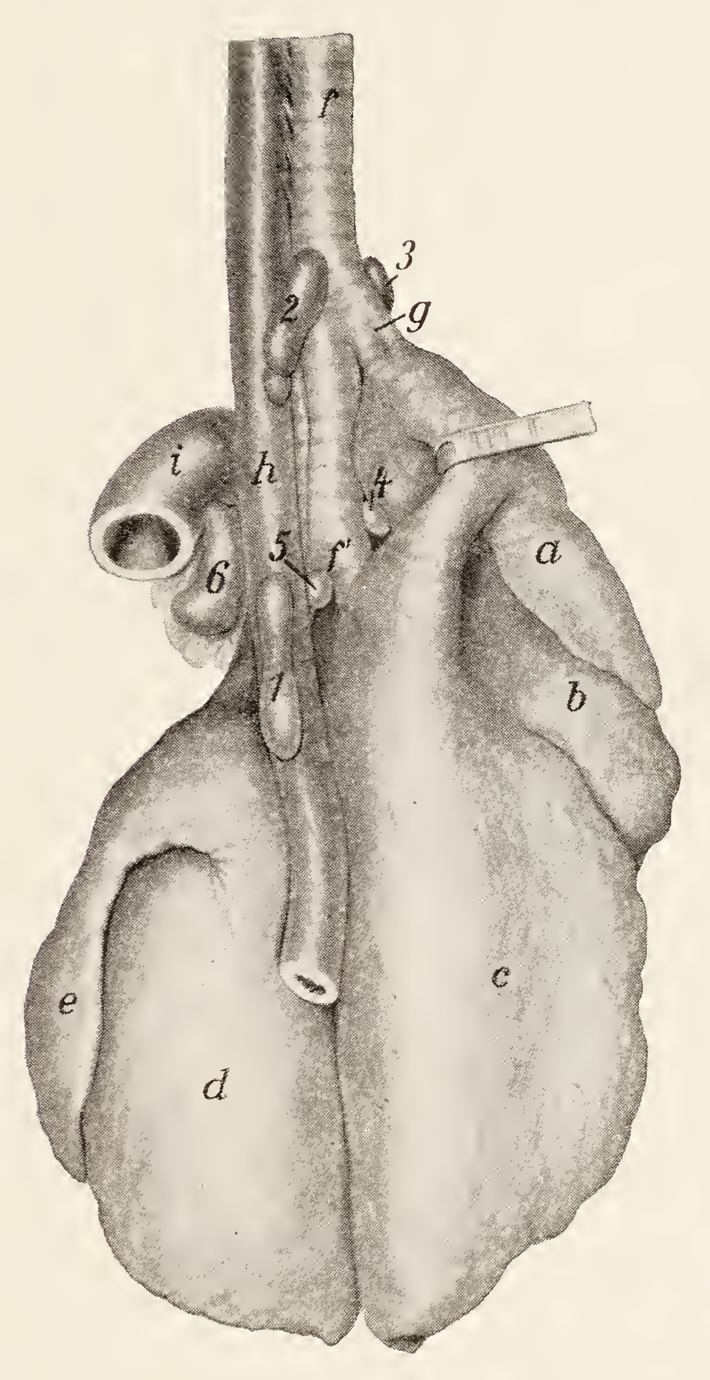


Fig. 100. **Lymphdrüsen an der Lunge des Rindes.** 1, 2 Mittelfellymphdrüsen; 3 rechte vordere Bronchiallymphdrüse, 4 rechte, versteckt liegende Bronchiallymphdrüse („Polizeidrüse"); 5 mittlere Bronchiallymphdrüse; 6 linke Bronchiallymphdrüse. (Nach H. Baum.)

4. Die Speiseröhre (der Schlund). Zu untersuchen ist der muskulöse Teil auf gesund-

[1]) Beim Schafe und bei der Ziege ist das Anschneiden der Lymphdrüsen am Kopfe und an der Lunge ebenso wie das Anschneiden des Herzens nur im Falle des Verdachts einer Erkrankung erforderlich.

[2]) Wenn während des Lebens Erscheinungen einer Erkrankung der Nasenhöhlen nachgewiesen wurden (s. S. 143), so sind die Nasenhöhlen durch Spaltung des Kopfes in der Mitte freizulegen und auch zu untersuchen.

heitsschädliche Finnen (Cysticercus inermis) beim Rinde, auf Mieschersche Schläuche beim Schafe und bei der Ziege, das Gewebe unter der Schleimhaut des Rindes auf die Larven der Dasselfliege.

5. Der Herzbeutel und das Herz. Zur Untersuchung der Innenfläche des Herzbeutels und der Oberfläche des Herzens ist der Herzbeutel zu öffnen (Fig. 36); außerdem ist das Herz in der vorgeschriebenen Weise von der Spitze bis zum Grunde der Länge nach zu durchschneiden. Zu achten ist auf Veränderungen der Farbe und des Aussehens des Herzfleisches, auf Blutungen — Veränderungen bei Blutvergiftungen —, Finnen, Echinokokken und Entzündungen der Herzklappen.

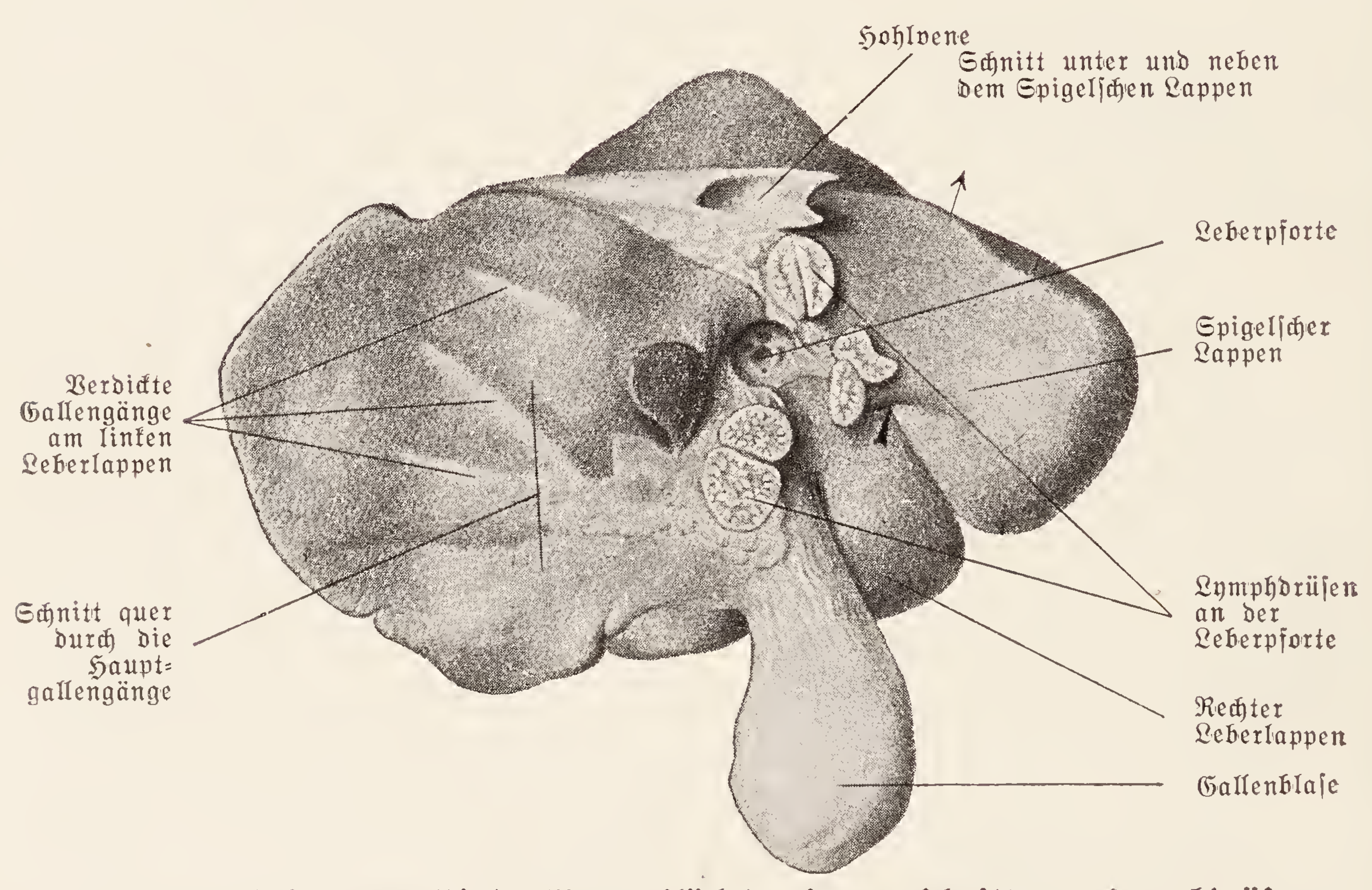


Fig. 101. **Leber vom Rinde (Magenfläche) mit angeschnittenen Lymphdrüsen und Bezeichnung der Schnittrichtung zur Eröffnung der Gallengänge.**

6. Am Zwerchfell sind die obere und untere Fläche — das Tier hängend gedacht! — und der muskulöse Teil zu besichtigen (Tuberkulose, Finnen).

7. Die Leber und die Lymphdrüsen an der Leberpforte. Bei der Leber ist durch Besichtigung, Abtasten und Anschneiden der Lymphdrüsen an der Leberpforte (Fig. 101) festzustellen, ob Veränderungen der Farbe, des Aussehens — Veränderungen bei Blutvergiftungen! —, Entzündungen, kleinste trübe Herde („miliare Nekroseherde" beim Kalb) oder Eiterherde, tierische Schmarotzer (Leberegel, Echinokokken, dünnhalsige

Finnen, Fünflöcher), Geschwülste oder Tuberkulose vorhanden sind. Bei der angeborenen Tuberkulose der Kälber sind die Leberlymphdrüsen stark tuberkulös verändert.

8. Der Magen und der Darmkanal sind von außen und nach erfolgter Reinigung von innen, d. i. von der Schleimhaut aus, zu betrachten (Tuberkulose, Geschwüre auf der Schleimhaut — bei Kälbern Magengeschwüre, bei anderen Tieren tuberkulöse Geschwüre im Darme —, Entzündungen, selbständige und solche im Gefolge von Vergiftungen sowie bei Milzbrand, Rinderpest, Schweinepest). Das Gekröse und das Netz sind zu besichtigen, die Gekrösdrüsen sind anzuschneiden (Fig. 14—16). Zu achten ist auf Tuberkulose, Milzbrand, Blutungen, tierische Schmarotzer (Fünflöcher, verirrte Leberegel).

9. Die Milz. Die Milz ist abzutasten und im Verdachtsfall, namentlich wenn sich hierbei knotige Einlagerungen ergeben, durch Längsschnitte, die von dem einen Ende der Milz bis zum anderen geführt werden, anzuschneiden. An der Milz ist hauptsächlich festzustellen, ob Schwellung — Milzbrand, Rotlauf —, Eiterherde, Echinokokken, Tuberkulose vorliegen.

10. Die Nieren mit ihren Lymphdrüsen sowie die Harnblase. Die Nieren sind zu besichtigen; zu beachten sind die Größe, Veränderungen der Farbe, des Aussehens — Veränderungen bei Blutvergiftungen —, Entzündungen der Niere und des Nierenbeckens, Echinokokken, Tuberkulose. Die Lymphdrüsen sind anzuschneiden (Tuberkulose). Bei Kälbern hat die Untersuchung der Nieren und Nierenlymphdrüsen im Falle eines Verdachts stattzufinden (vgl. S. 188). — Die Harnblase ist zu besichtigen und der Inhalt auszudrücken. Wenn hierbei kein Krankheitsverdacht (Rötung der Harnblase, Verdickung, trüber Inhalt) festgestellt wird, so ist ein Anschneiden der Harnblase zu vermeiden, um sie nicht zu entwerten.

11. Die Gebärmutter ist von außen zu betrachten (Vergrößerung, Entzündung der Umgebung, Tuberkulose des Bauchfellüberzugs) und hierauf anzuschneiden. Das Anschneiden geschieht quer durch den Körper der Gebärmutter; von diesem Schnitte aus werden der Körper und die Hörner bei Krankheitsverdacht vollends ganz geöffnet (Fig. 30). Hierbei ist auf Wunden, Entzündungen, Ansammlung von Eiter und Jauche in der Gebärmutter, Geschwülste und Tuberkulose zu achten. — Die Scheide und Scham sind gleichfalls bei Krankheitsverdacht aufzuschneiden (Wunden, Entzündungen, Bläschenausschlag, Tuberkulose).

Besonders sorgfältig sind Gebärmutter, Scheide und Scham bei Tieren zu untersuchen, die kurz vor der Schlachtung geboren haben oder Scheidenausfluß oder krankhafte Veränderungen

der Gebärmutteroberfläche zeigen; denn die wichtigsten Erkrankungen der Gebärmutter (Gebärmutterentzündungen) entwickeln sich im Anschluß an das Gebären.

12. Das Euter. Besichtigung und Betasten, bei der Kuh Spaltung jeder Euterhälfte durch einen bis in die Zisternen reichenden Längsschnitt (Entzündungen, Geschwülste, Tuberkulose; beim Schweine Eiterung und Strahlenpilzkrankheit). Anschneiden der Lymphdrüsen (Tuberkulose).

13. Das Muskelfleisch einschließlich des zugehörigen Fettgewebes und Bindegewebes, der Knochen, Gelenke, des Brust- und Bauchfells. Der Rumpf mit den Gliedmaßen oder die beiden Hälften dieses Teiles des Tierkörpers sind zunächst von außen zu besichtigen (Blutgehalt, Blutungen, Ansammlung von Luft oder wässeriger Flüssigkeit, Geschwülste, tierische Schmarotzer). Blutungen, die auf der Oberfläche des Tierkörpers wahrnehmbar sind, sind darauf zu untersuchen, ob sie sich in die Tiefe erstrecken (Knochenbrüche). Die Untersuchung geschieht durch vorsichtige Einschnitte. Der Rumpf oder die beiden Hälften sind hierauf von innen zu besichtigen. Besonders sorgfältige Untersuchung erfordern das Bauch- und Brustfell (Blutgehalt, Entzündungen, Geschwülste, Tuberkulose). Außerdem sind die Wirbelsäule, das Becken und Brustbein durch Besichtigung zu prüfen, wobei auf Verfärbungen, Brüche, Knochenmarksentzündungen, Strahlenpilzkrankheit und Tuberkulose zu achten ist. Die Lymphdrüsen im Muskelfleisch (Lymphdrüsen am Brusteingang einschließlich der unteren Halslymphdrüsen, die Bug-, Achsel-, Lenden-, Darmbein-, Kniefalten-, Kniekehlen-, Gesäßbein- und Schamdrüsen) sind bei Verdacht der Blutvergiftung und der Verbreitung der Tuberkulose auf dem Wege der Blutbahn zu untersuchen. — Ist bei der Untersuchung vor dem Schlachten eine Veränderung an einem Gelenk, an einem Knochen oder an einer anderen Stelle der Gliedmaßen nachgewiesen worden, so sind diese Teile einer genauen Untersuchung nach der Schlachtung zu unterwerfen.

Zu den Vorschriften für die verschiedenen Schlachttierarten ist zu bemerken:

a) Rind: Besonderes Augenmerk erfordert die Feststellung von Finnen auf den Schnittflächen der Kaumuskeln und des Herzens, im muskulösen Teile der Speiseröhre sowie in den übrigen nach der Ausschlachtung zutage tretenden Muskeln[1]). Die Schnittflächen der Kaumuskeln

---

[1]) Wie wichtig auch die Untersuchung der übrigen bei der Schlachtung zutagegetretenden Fleischteile und selbst der Eingeweide, z. B. der Leber und Lunge, ist, zeigen die Finnenfunde bei Rindern, bei denen an den Lieblingssitzen (Kaumuskeln, Herz, Schlund) keine Finnen ermittelt wurden. Insbesondere die Muskeln der Lippen, Backen und Nase sind in jedem Falle genauer zu untersuchen.

sind zur genaueren Untersuchung auseinanderzuklappen. Die Luftröhre ist stets in der ganzen Länge nebst den Hauptverzweigungen nach Aufschneiden wegen der Häufigkeit von Mageninhalt in ihr und tuberkulöser Erkrankung der Schleimhaut zu prüfen. Wenn der Verdacht besteht, daß in der Leber Leberegel vorhanden sind, sollen an der Magenfläche der Leber zwei vorschriftsmäßige Einschnitte bis auf die Gallengänge gemacht werden. Diese Untersuchung ist bei Rindern, die auf der Weide gewesen sind, regelmäßig vorzunehmen, weil bei diesen der Verdacht besteht, daß Leberegel in den Gallengängen sind[1]). Im übrigen begründen den Verdacht des Vorhandenseins von Leberegeln Verdickungen der Gallengänge an der Magenfläche der Leber (Fig. 101). Hinsichtlich der Loslösung der Nieren aus den Fettkapseln empfiehlt es sich, die Loslösung durch den Besitzer oder dessen Vertreter vornehmen zu lassen, damit dieser keinen Anlaß hat, über Entwertung des Fleisches durch unsachgemäße Herausnahme der Nieren aus den Kapseln zu klagen. Die Loslösung geschieht am schonendsten unmittelbar nach der Schlachtung, solange das Fettgewebe in der Nierenfettkapsel noch nicht erstarrt ist. Die Gebärmutter ist durch einen Querschnitt zu öffnen, um die für die Beurteilung des Fleisches sehr wichtigen Gebärmutterentzündungen, die beiden Euterhälften sind zu spalten, um die häufigen, schleichend verlaufenden Euterentzündungen und eine nicht seltene Form der Eutertuberkulose feststellen zu können.

b) Beim Kalbe ist die Untersuchung des Nabels und der Gelenke erforderlich, weil bei ihm Entzündungen dieser Teile vorkommen, die das Fleisch untauglich machen. Die Untersuchung auf Finnen durch Anschneiden der Kaumuskeln darf bei Tieren unter sechs Wochen unterbleiben, weil bei Kälbern unter sechs Wochen gesundheitsschädliche Entwicklungsstadien der Finnen noch nicht vorhanden sind[2]). Ob der Verdacht einer Erkrankung am Kopfe vorliegt, die die Untersuchung des Kopfes und seiner Lymphdrüsen, abgesehen von der Feststellung von Finnen bei Kälbern im Alter von sechs Wochen und darüber, notwendig macht, ist durch Betrachtung der äußeren Teile des Kopfes, des Nasenspiegels, der Lippen, Backen (vgl. S. 182) und der Kehlgangsdrüsen festzustellen. Besondere Sorgfalt erfordert die

[1]) Im Lande Sachsen und in den meisten übrigen Ländern ist die Untersuchung der Rinderlebern auf Leberegel allgemein, in Preußen mit der Maßgabe angeordnet, daß die Landespolizeibehörde die Untersuchung auf Verdachtsfälle beschränken kann (§ 30 d. preuß. Ausführ.-Best.).

[2]) Gelegentlich werden auch bei Kälbern, die jünger als sechs Wochen sind, zahlreiche Finnen im Herzen und in der Körpermuskulatur gefunden, weshalb die bayer. Min.-Verf. v. 17. November 1931 wohlbegründet ist, daß auch bei Kälbern unter sechs Wochen in jedem Falle der Herzbeutel zu eröffnen und die Herzoberfläche sorgfältig zu besichtigen ist. Nur die Kaumuskelschnitte brauchen bei Kälbern dieses Alters nicht angelegt zu werden. Aus diesem Grunde fällt auch das Brühen des Kopfes von Kälbern unter sechs Wochen nicht unter das Verbot des Brühens der Rinderköpfe (vgl. S. 180).

Untersuchung der Leberlymphdrüsen; starke Schwellung deutet auf Erkrankungen der Lebersubstanz, insbesondere auf solche bei Blutvergiftung, starke tuberkulöse Vergrößerung auf angeborene Tuberkulose hin. An den Nieren und Nierenlymphdrüsen, bei denen die Untersuchung auf Verdachtsfälle beschränkt werden darf, geschieht die Feststellung des Verdachts einer Erkrankung durch die Betrachtung der durch die Fettkapsel hindurchschimmernden Teile der Nieren und der Größe, Farbe und Form der Nierenlymphdrüsen[1]).

c) Schweine müssen vor der Untersuchung durch Spaltung der Wirbelsäule und des Kopfes in Hälften zerlegt werden. Ferner sind die Liesen (s. S. 180) von der Bauchwand abzulösen. Die Spaltung des Tierkörpers und die Ablösung der Liesen sind erforderlich, um eine ordnungsmäßige Untersuchung der Schweine auf Finnen und auf Tuberkulose, die zuweilen besonders an der Wirbelsäule auffällig hervortritt, vornehmen zu können. Bei Spanferkeln[2]), die noch keine entwicklungsfähigen Finnen beherbergen können, dürfen die Spaltung und das Loslösen der Liesen unterbleiben. Die Ausnahmen zugunsten von Schau- und Ausstellungsschweinen sind von der ausreichenden Sicherstellung abhängig gemacht, daß die Tiere weder mit Tuberkulose noch mit Finnen behaftet sind.

d) Bei Schafen und Ziegen ist die Leber immer auf Leberegel zu untersuchen, weil bei diesen Tieren stets der Verdacht des Vorhandenseins von Leberegeln vorliegt[1]).

3. Zuständigkeit des Fleischbeschauers zur Vornahme der Fleischbeschau.

(Fälle, in denen der Fleischbeschauer die Fleischbeschau vornehmen darf.)

Der Fleischbeschauer darf nach § 30 d. Ausführ.-Best. die Fleischbeschau und selbständige Beurteilung des Fleisches nur dann übernehmen, wenn er das Tier im lebenden Zustand untersucht hat, und wenn außerdem vor der Untersuchung eine unzulässige Zerlegung des geschlachteten Tieres nicht stattgefunden hat, auch wichtige Teile[3]) weder entfernt noch einer unzulässigen Behandlung unterzogen worden sind (s. S. 163 und 165), und unter diesen Voraussetzungen nur in den nachstehend aufgeführten Fällen:

1. wenn bei der Untersuchung alle Teile des Schlachttieres gesund befunden werden oder nur folgende Mängel am Fleische festgestellt sind:

---

[1]) Wegen der Untersuchung der Leber auf Leberegel bei Kälbern, Lämmern und Zicklein in Sachsen vgl. S. 181.

[2]) Unter Spanferkeln versteht man Milch- oder Saugferkel, das sind Ferkel bis zum Alter von höchstens acht Wochen.

[3]) Als wichtig sind alle Teile anzusehen, deren Untersuchung in den Ausführ.-Best. (§ 23) vorgeschrieben ist.

a) tierische Schmarotzer, ausgenommen jedoch die gesundheitsschädlichen Finnen (beim Rinde Cysticercus inermis, beim Schweine und Hunde Cysticercus cellulosae, beim Schafe und bei der Ziege Cysticercus ovis);

b) bindegewebige Verwachsungen von Organen ohne Eiterung und ohne übelriechende wässerige Ergüsse sowie vollständig abgekapselte Eiterherde[1]);

c) Entzündungen der Haut ohne ausgebreitete Bildung von Eiter oder Jauche;

d) örtlich begrenzte Geschwülste;

e) örtliche Strahlenpilzkrankheit;

f) Tuberkulose eines Organs oder Tuberkulose zweier Organe, falls vollständige Abmagerung nicht vorliegt, im Falle der Erkrankung zweier Organe jedoch nur dann, wenn die Krankheitsherde verkalkt oder bindegewebig abgekapselt sind, die Verbreitung der Tuberkulose nicht auf dem Wege des großen Blutkreislaufs erfolgt und nicht ausgedehnt[2]) ist, namentlich die Knochen nicht ergriffen und die veränderten Teile (vgl. § 35 Nr. 4)[3]) leicht und sicher entfernbar sind[4]);

g) Nesselfieber (Backsteinblattern), Herzklappenrotlauf, ferner Bläschenausschlag an den Geschlechtsteilen[5]);

h) Schwund von Organen oder einzelnen Muskeln;

---

[1]) In Hessen ist der Fleischbeschauer beim Vorliegen abgekapselter Eiterherde nur dann zuständig, wenn die Eiterherde nicht über walnußgroß sind.

[2]) Wenn z. B. sämtliche Baucheingeweide mit Tuberkulose behaftet sind, liegt ausgedehnte Tuberkulose vor.

[3]) § 35 Nr. 4 der Ausführ.-Best. besagt: Ein Organ ist auch dann als tuberkulös anzusehen, wenn nur die zugehörigen Lymphdrüsen tuberkulöse Veränderungen aufweisen, ohne Rücksicht auf die Art und das Alter dieser Veränderungen. Bei Tuberkulose der Gekröslymphdrüsen ist der zugehörige Darmabschnitt (Dünndarm oder Dickdarm) und das zwischen Darm und Lymphdrüsen liegende Fettgewebe als tuberkulös anzusehen; dies findet jedoch nicht Anwendung auf den Darm des Schweines, sofern die Lymphdrüsen ältere trockenkäsige oder verkalkte tuberkulöse Herde enthalten.

[4]) In Baden ist der Fleischbeschauer nur bei Tuberkulose eines Organs, in Hessen nur bei Tuberkulose der Lunge zuständig, und zwar nur dann, wenn sich in ihr lediglich ein nicht erweichter Herd von nicht über Faustgröße befindet, alle übrigen Organe aber unverändert sind, und sich das Schlachttier in gutem Ernährungszustand befindet.

[5]) In Baden und Hessen ist die Beschau bei sämtlichen unter g genannten Krankheiten dem Tierarzt vorbehalten.

i) Mißbildungen, wenn eine Störung des Allgemeinbefindens oder eine Veränderung der Fleischbeschaffenheit damit nicht verbunden ist[1]);

k) auf mechanischem Wege entstandene Blutergüsse, Farbstoffablagerungen, Verhärtungen und Verkalkungen in einzelnen Organen und Körperteilen[1]);

l) Vorhandensein von Mageninhalt oder sonstigen Verunreinigungen in den Lungen oder im Blute[1]);

m) Beschmutzung und Verunreinigung des Fleisches durch Insekten, Verschimmeln usw., sowie Veränderungen desselben durch Aufblasen[1];)

n) schleichende, ohne Störung des Allgemeinbefindens verlaufende Schweineseuche[1]), sofern die Tiere gut genährt (gemästet) sind, außer Husten keinerlei Krankheitserscheinungen zeigten und nur die vorderen Lungenabschnitte mit Entzündungsherden (grauroten oder grauen verdichteten Herden) behaftet befunden werden, während die übrigen Teile der Lunge, das Brustfell und der Herzbeutel von Veränderungen frei sind, oder sofern nur Ueberbleibsel der Schweineseuche (Verwachsungen, Vernarbungen, eingekapselte verkäste Herde u. dgl.) vorhanden sind;

in allen diesen Fällen jedoch nur dann, wenn der Beschauer das Tier im lebenden Zustand untersucht hat;

2. in den im § 33 Abs. 2 bezeichneten Fällen der Genußuntauglichkeit des Fleisches sowie in allen anderen Fällen, in welchen der Besitzer oder dessen Vertreter mit der unschädlichen Beseitigung des von dem Beschauer für genußuntauglich erachteten Fleisches einverstanden ist[2]).

Der § 33 Abs. 2 besagt, daß den im Abs. 1 dieses Paragraphen angeführten Mängeln, die den ganzen Tierkörper untauglich machen, gleichzuachten ist, wenn das Tier in den im § 2 Nr. 1[3]) bezeichneten

[1]) In Hessen ist die Beschau auch bei den unter i, l, m genannten Krankheiten und nachträglichen Fleischveränderungen, ferner bei schleichender, ohne Störung des Allgemeinbefindens verlaufender Schweineseuche sowie bei Farbstoffablagerungen, Verhärtungen und Verkalkungen dem Fleischbeschauer entzogen.

[2]) Im Lande Sachsen ist der Fleischbeschauer für die Fälle des § 30 Nr. 2, soweit es sich um Rinder und Schweine handelt, nicht zuständig.

[3]) § 2 Nr. 1 d. Ausführ.-Best. führt Tiere an, deren Tod durch Schädel- oder Halswirbelbruch, Erschießen in Notfällen, Blitzschlag, Verblutung oder Erstickung infolge eines Unglücksfalls oder durch ähnliche äußere Einwirkungen ohne vorherige Krankheit plötzlich eingetreten ist.

plötzlichen Todesfällen nicht unmittelbar nach dem Tode ausgeweidet ist[1]), ferner wenn es, abgesehen von diesen Fällen, eines natürlichen Todes gestorben oder im Verenden getötet[2]) oder wenn es totgeboren oder ungeboren[3]) ist.

In allen übrigen Fällen darf der Fleischbeschauer die Fleischbeschau nicht ausführen, da die Entscheidung in den im § 30 nicht aufgeführten Fällen nach § 31 der Ausführungsbestimmungen dem zuständigen Tierarzt vorbehalten ist.

Der Fleischbeschauer darf — abgesehen von der Beschau geschlachteter Pferde und anderer Einhufer, die grundsätzlich dem Tierarzt übertragen ist — die Fleischbeschau insbesondere **nicht** ausüben:

1. beim Vorliegen anderer als der im § 30 Nr. 1 der Ausführungsbestimmungen genannten Krankheiten, insbesondere beim Vorliegen von Krankheiten, die erheblich sind und das Allgemeinbefinden wesentlich stören (vgl. § 11 d. Ausführ.-Best., S. 15);
2. in Fällen, in denen der Beschauer nicht sicher festzustellen vermag, welche Krankheit vorliegt;
3. in den im § 30 Nr. 1 aufgeführten Fällen, wenn der Fleischbeschauer das Tier im lebenden Zustand nicht untersucht hat, oder wenn vor der Untersuchung eine unzulässige Zerlegung stattgefunden hat oder wichtige Teile entfernt oder einer unzulässigen Behandlung unterzogen worden sind;
4. in den Fällen von Notschlachtung, weil es sich hierbei, ganz abgesehen von der unterbliebenen Untersuchung im lebenden Zustand, entweder um erhebliche, das Allgemeinbefinden wesentlich störende Erkrankungen oder um Unglücksfälle handelt, für die der Fleischbeschauer nach § 30 d. Ausführ.-Best. nicht zuständig ist;
5. wenn Tiere, deren Tod durch Schädel- oder Halswirbelbruch, Erschießen in Notfällen usw. (§ 2 Nr. 1 der Ausführ.-Best.) herbeigeführt wurde, unmittelbar nach dem Tode ausgeweidet worden sind, um als Nahrungsmittel für Menschen verwendet zu werden;
6. in den im § 30 Nr. 2 angegebenen Fällen von Genußuntauglichkeit, in denen der Besitzer oder dessen Vertreter mit der un-

---

[1]) Wegen der Kennzeichnung der nicht unmittelbar nach dem Tode erfolgten Ausweidung s. Kap. IX, Anh. unter „Notschlachtungen und Unglücksfälle" (S. 310).

[2]) Wegen der Merkmale des natürlichen Todes und der Tötung im Verenden s. Kap. IX, Anhang unter „Natürlicher Tod und Tötung im Verenden" (S. 309).

[3]) Wegen der Erkennung tot- und ungeborener Tiere s. S. 196.

schädlichen Beseitigung des vom Fleischbeschauer für genußuntauglich erachteten Fleisches *nicht* einverstanden ist[1]).

Der Fleischbeschauer hat die *Vornahme* der Fleischbeschau *abzulehnen* und die bei ihm eingehenden Anträge, z. B. bei Schlachtungen, bei denen die Schlachtviehbeschau unterblieben war, schon deshalb an den zuständigen Tierarzt zu verweisen, weil er die Untersuchung im lebenden Zustande nicht vorgenommen hat. Im übrigen hat die Verweisung an den zuständigen Tierarzt sofort zu erfolgen, wenn aus den Angaben des Antragstellers erhellt, daß das Schlachttier mit einer Krankheit behaftet ist, deren Beurteilung dem Tierarzt vorbehalten ist, oder wenn bei einem Tiere eine Erkrankung infolge einer Infektion mit *Fleischvergiftungserregern* oder bei einem gesund erscheinenden Tiere das Ausscheiden solcher Erreger festgestellt worden ist (S. 149), oder wenn Schweine in einem mit *Schweinepest* verseuchten Bestande geschlachtet werden sollen, oder wenn zum Zwecke der Schlachtung Schweine mit polizeilicher Genehmigung aus einem wegen Schweinepest gesperrten Gehöft ausgeführt worden sind (§ 5 d. Ausführ.-Best.).

Wenn der Fleischbeschauer *während der Vornahme der Fleischbeschau* erkennt, daß er zur Entscheidung nicht zuständig ist, so hat er die Untersuchung zu unterbrechen und die Entscheidung dem Tierarzt zu überlassen (§ 21 Abs. 3 d. Ausführ.-Best.)[2]). Wegen der Art der *Zuziehung* des Tierarztes s. S. 150.

Hinsichtlich der *weiteren Behandlung* des vom Fleischbeschauer im Rahmen seiner Zuständigkeit *untersuchten Fleisches* (der Stempelung, etwaigen vorläufigen Beschlagnahme, Anzeige an die Polizeibehörde und Erstattung einer Anzeige im Falle der Feststellung einer Seuche oder des Verdachts einer Seuche) s. S. 32—47.

Die Unzuständigkeit bei Notschlachtungen, d. h. bei Tieren, bei denen wegen Notschlachtung die Schlachtviehbeschau unterblieb, ist vom Fleischbeschauer besonders zu beachten, weil die Nichtbeachtung, wie traurige Erfahrungen lehren, zu Fleischvergiftungen mit ihren Folgen auch für den Beschauer führen kann. Ebensowenig wie bei Notschlachtungen infolge von inneren Erkrankungen, ist der

---

[1]) Wegen der Sonderbestimmungen einzelner Länder über die Zuständigkeit der Fleischbeschauer vgl. die nachstehende Zusammenfassung (S. 193).

[2]) Bei **Unterbrechung der Fleischbeschau,** wie bei Ueberweisung der Fleischbeschau an den zuständigen Tierarzt oder bei Einholung eines Obergutachtens, ist das Fleisch *vorläufig zu beschlagnahmen* und entsprechend zu kennzeichnen, damit das Fleisch nicht mißbräuchlich in den Verkehr kommt. Die Kennzeichnung hat so zu geschehen, daß an den einzelnen Körperteilen je ein Zettel aus kräftigem Papier mit der deutlichen Aufschrift: „Vorläufig beschlagnahmt. Datum, Unterschrift und Wohnort des Beschauers" mit Bindfaden in haltbarer Weise befestigt wird (vgl. § 36 d. *preuß.* Ausführ.-Best. und entsprechende Erlasse in den übrigen Ländern, wie in *Sachsen*, *Württemberg* usw.).

Fleischbeschauer bei Notschlachtungen im Anschluß an Unglücksfälle für die Fleischbeschauer zuständig. Denn an die Unglücksfälle, wie Knochenbrüche, andere schwere Verletzungen, Vorfall der Gebärmutter im Anschluß an die Geburt, Geburtshindernisse, können sich erhebliche Allgemeinerkrankungen anschließen, und bei dem weiteren Unglücksfall der Aufblähung liegt die Möglichkeit der Verwechselung mit Milzbrand vor.

Sonderbestimmungen einzelner Länder über die Zuständigkeit der Fleischbeschauer. Im Lande Sachsen ist der Zuständigkeit der Fleischbeschauer entzogen die Beurteilung der Fälle in Nr. 2 des § 30 der Ausführ.-Best. bei Rindern und Schweinen. — In Baden ist der Fleischbeschauer für die Beschau bei Hunden, ferner in den Fällen von Nesselfieber (Backsteinblattern), Herzklappenrotlauf und von Bläschenausschlag (§ 30 Nr. 1 g der Ausführ.-Best.) unzuständig und im Falle des § 30 Nr. 1 f (Tuberkulose) nur dann zuständig, wenn lediglich ein Organ tuberkulös verändert ist. — In Hessen ist die Zuständigkeit innerhalb des § 30 der Ausführ.-Best. beschränkt, insofern als durch die hessischen Ausführungsvorschriften die Fleischbeschau in den Fällen des § 30 Nr. 1 g, i, l, m dem Tierarzt vorbehalten und für die Fälle b, f u. k die Zuständigkeit des Fleischbeschauers eingeengt wurde (vgl. S. 189—191). — In Schwarzburg-Sondershausen ist der Fleischbeschauer in Fällen von Aufblähung zur Vornahme der Fleischbeschau zuständig, „wenn sich nicht irgendwelche Bedenken ergeben".

IX.

Wesen und Merkmale der für die Fleischbeschau vornehmlich in Betracht kommenden Tierkrankheiten und fehlerhaften Zustände des Fleisches nebst Beurteilung nach Vorschrift der einschlägigen Bestimmungen.

Die fehlerhaften Zustände, die zu Beanstandungen und zu besonderer Behandlung des Fleisches führen, können verursacht sein:

a) durch bestimmte natürliche Verhältnisse (Unreife, Futtergelbfärbung, Futter- und Geschlechtsgeruch);
b) durch Krankheiten der Schlachttiere;
c) durch natürliche Veränderungen des Fleisches nach der Schlachtung (Fäulnis und ähnliche Zersetzungsvorgänge);
d) durch willkürliche Veränderung des ausgeschlachteten Fleisches (Aufblasen).

A. Regelwidrige Beschaffenheit des Fleisches infolge von natürlichen Verhältnissen[1]).

Hierher gehören:

die Unreife und die nüchterne Beschaffenheit,
die ungeborene Beschaffenheit,
die Abmagerung,
die Futtergelbfärbung des Fettgewebes und
der regelwidrige Geruch und Geschmack des Fleisches.

1. Unreife oder nicht genügend entwickelte und nüchterne Beschaffenheit.

Wesen. Als unreif oder nicht genügend entwickelt bezeichnet man Tiere in der Zeit von ihrer Geburt bis etwa zum 8. oder 14. Lebenstage[2]). Unter nüchternen Kälbern werden solche verstanden, die unmittelbar oder kurze Zeit nach der Geburt geschlachtet worden sind. Die nüchternen Kälber bilden somit eine Untergruppe der unreifen Kälber.

Merkmale. Unreife oder nicht genügende Entwicklung der Kälber im Sinne des § 40 Nr. 5 der Ausführ.-Best. A zum Reichsfleischbeschaugesetz liegt vor, wenn an dem betreffenden Tierkörper folgende Merkmale festgestellt werden:

---

[1]) Nachstehend sind diejenigen Abweichungen, bei denen der Fleischbeschauer selbständig entscheiden darf, durch großen Druck hervorgehoben. Im übrigen ist nur das, was zur Erkennung und allgemeinen Beurteilung von Krankheiten für den Fleischbeschauer zu wissen besonders wichtig ist, durch größeren Druck gekennzeichnet worden.

[2]) Im Gegensatz zur Unreife der jungen Tiere spricht man von der Schlachtreife der älteren Tiere (S. 19).

1. Schlaffe, graurote, schlecht entwickelte Muskulatur, namentlich der Hinterschenkelmuskulatur,
2. dunkelrotes, sulziges Mark der Röhrenknochen,
3. schlecht entwickelte Nieren, die äußerlich und auf der Schnittfläche tief violettrote Farbe zeigen,
4. noch nicht eingetrockneter und verdickter Nabelstrang.

Das Fettgewebe in der Umgebung der Nieren kann erstarren und rein weiße Farbe aufweisen, wie bei reifen Kälbern. Besteht der Verdacht der Unreife eines Kalbes, so ist die Haut zu entfernen und die Beurteilung erst nach Entfernung der Haut vorzunehmen, weil hierdurch die Beurteilung der Unreife erheblich erleichtert wird (vgl. preuß. Rund.-Erl. vom 11. Januar 1929 und entsprechende Erlasse in den übrigen Ländern).

Hilfsmerkmale für die Erkennung der Unreife oder ungenügenden Entwicklung sowie der nüchternen Beschaffenheit an den Schneidezähnen, Backzähnen und am Nabel. Für die Beurteilung des Fleisches unreifer Kälber ist in erster Linie die Fleischbeschaffenheit, also der Fleischbeschaubefund, maßgebend. Das Alter der Tiere ist erst in zweiter Linie, gewissermaßen als Hilfsmittel, zu berücksichtigen. Die Kälber werden mit sämtlichen 8 oder mit 6 Schneidezähnen geboren; die Eckzähne brechen im letzteren Falle in der ersten Woche nach der Geburt durch. Das Zahnfleisch, das die Zähne der neugeborenen Tiere bedeckt, besitzt unmittelbar nach der Geburt eine lebhafte rote Farbe. Mit 8—10 Tagen beginnt das Zahnfleisch seine Röte zu verlieren, sich von den Schneidezähnen zurückzuziehen und die gewöhnliche Wulstform anzunehmen. Mit 15 Tagen sind die mittleren Schaufeln frei, und mit dem 20. Tage sitzen in der Regel nur noch die Eckschaufeln teilweise im Zahnfleisch. Nach einem Monat sind alle Schaufeln aus dem Zahnfleisch hervorgetreten, und dieses ist nunmehr von bleibender, gewöhnlicher Beschaffenheit.

Ein Kalb, bei dem der 1. Backzahn im Oberkiefer noch vom Zahnfleisch bedeckt ist, ist höchstens acht Tage alt; ein Kalb, bei dem sich der 1. Backzahn im Unterkiefer im Durchbruch befindet, ist mindestens 14 Tage alt (J. Schwarz).

Der bis zum dritten Tage noch feuchtweiche Nabelstrangstumpf wird nach 4—5 Tagen trocken und schwarz und fällt in der zweiten Woche, gewöhnlich zwischen dem 8. und 12. Tage, ab. Die Abheilung und Vernarbung der Nabelwunde erfolgt in der 2. und 3. Woche, die Zusammenziehung der Narbe dagegen erst nach der 4. Woche.

Beurteilung. Das Fleisch unreifer oder nicht genügend entwickelter Kälber ist minderwertig (§ 40 Nr. 5)[1]). Die Begutachtung ist dem Tierarzt vorbehalten (§ 31).

Vorsorgliche Unterrichtung über die Beurteilung unreifer Tiere bei der Schlachtviehbeschau. Im Lande Sachsen besteht folgende Vorschrift: Erweisen sich Tiere bei der Schlachtviehbeschau als zu jung oder so wenig entwickelt, daß im Falle der Schlachtung ihr Fleisch voraussichtlich als minderwertig zu beurteilen sein wird, so hat der Beschauer den Besitzer ausdrücklich auf diese Wahrscheinlichkeit hinzuweisen (Ziff. 4 d. sächs. Anweis.-Verordn.).

---

[1]) Bei den Beurteilungsgrundsätzen in Klammern beigefügten Paragraphen handelt es sich um die Paragraphen der Ausführ.-Bestimm. A zum Fleischbeschaugesetz.

2. Ungeborene Beschaffenheit.

Bei der Schlachtung von Kühen werden nicht selten nahezu vollkommen ausgetragene Früchte vorgefunden. Es ist vielfach versucht worden, das Fleisch solcher Früchte als reifes Kalbfleisch in den Verkehr zu bringen.

Merkmale der ungeborenen Beschaffenheit[1]). Im nicht ausgeschlachteten Zustand sind solche Tiere daran zu erkennen, daß 1. die Klauen weich und abgerundet sind, 2. der Nabelring offensteht, 3. die Nabelgefäße weit geöffnet sind und flüssiges Blut enthalten. An der etwa vorhandenen Schlachtwunde sind die Ränder nicht blutig durchtränkt (Zeichen der scheinbaren Schlachtung).

Im ausgeschlachteten Zustand findet man 1. im Darme statt des Milchkots Darmpech; 2. im Magen keine Milchgerinnsel; 3. das Muskelfleisch schlaff, wässerig, das Fett sulzig, das Knochenmark rot; 4. die Lunge braunrot, zusammengefallen, luftleer; sie sinkt in Wasser unter.

Beurteilung. Der ganze Tierkörper ist als untauglich zum Genusse für Menschen zu bezeichnen (§ 33 Abs. 2). Der Fleischbeschauer ist zuständig (§ 30 Nr. 2).

Anmerkung. Wie das Fleisch ungeborener, ist auch das Fleisch **totgeborener** Tiere zu begutachten. Es zeigt die gleichen Merkmale wie das Fleisch ungeborener Tiere. Auch hier ist der Fleischbeschauer zuständig (§ 30 Nr. 2).

3. Abmagerung.

Wesen. Die Abmagerung besteht in einem Schwunde des Fettgewebes und des Muskelfleisches. Sie ist in der Regel die Folge einer Krankheit.

Merkmale. Bei den abgemagerten Tieren treten die vorstehenden Knochenteile (Rippen, Darmbeinwinkel, Sitzbeinhöcker usw.) stark hervor, die Muskeln sind abgeflacht oder eingefallen, das Fettgewebe ist vollkommen geschwunden und in eine sulzige, gelbliche Masse umgewandelt. Man unterscheidet zwischen beginnender und **vollständiger** Abmagerung. Bei der vollständigen Abmagerung sind die Merkmale des Eingefallenseins der Muskulatur und der sulzigen Beschaffenheit des Fettgewebes stark ausgeprägt, und es gesellt sich hierzu noch eine wässerige Durchtränkung des Muskelfleisches. Die Feststellung der vollständigen Abmagerung ist namentlich von Bedeutung für die Beurteilung des Fleisches bei der Tuberkulose und bei anderen Krankheiten.

Beurteilung. Wenn ein Tier infolge einer Krankheit vollständig abgemagert ist, ist der ganze Tierkörper untauglich (§ 33, Abs. 1, Nr. 17). Die Beurteilung ist dem Tierarzt vorbehalten (§ 31), desgleichen bei nicht vollständiger Abmagerung infolge von Krankheiten und bei vollständiger Abmagerung ohne Krankheit (§ 40 Nr. 4).

Mit der Abmagerung darf **Magerkeit** nicht verwechselt werden.

Wesen der Magerkeit. Die Magerkeit wird unter gewöhnlichen Umständen angetroffen bei ungenügend ernährten und übermäßig angestrengten Tieren,

[1]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung für Fleischbeschauer.

ferner bei Kühen, die gute Milcherinnen sind, bei männlichen Zuchttieren und bei Tieren während der Entwicklung, sowie im höheren Lebensalter.

Merkmale. Magere Tiere sind an dem Mangel an Fettgewebe, an der Festigkeit und der dunkelroten Farbe des Muskelfleisches zu erkennen.

Beurteilung. Das Fleisch magerer Tiere ist tauglich, wenn im übrigen kein Beanstandungsgrund vorliegt. Der Fleischbeschauer ist zuständig.

4. Futtergelbfärbung des Fettgewebes.

Wesen und Vorkommen. Bei Weiderindern, die ausschließlich mit Gras gemästet werden, kann das Fettgewebe eine tiefgelbe Farbe annehmen (Futtergelbfärbung).

Merkmale. Bei der Futtergelbfärbung ist der Regel nach nur das Fettgewebe gelb gefärbt, alle übrigen Körperteile sind von regelrechter Beschaffenheit und besitzen ihre gewöhnliche Farbe.

Beurteilung. Bei Futtergelbfärbung ist der ganze Tierkörper tauglich. Der Fleischbeschauer ist zuständig. Die Futtergelbfärbung wird als ein Zeichen der besten Qualität des Fleisches angesehen, weil sich hierbei das Fleisch durch seine vorzügliche Beschaffenheit auszeichnet (Husumer Ochsen).

Die Futtergelbfärbung darf nicht mit der **Gelbsucht** verwechselt werden.

Unterscheidung der Futtergelbfärbung von der Gelbsucht. Bei der Gelbsucht ist nicht nur das Fettgewebe, sondern es sind auch die übrigen Gewebe, die Eingeweide, die Schleimhäute und sehnigen Häute, in den höheren Graden selbst die Muskeln und die Knochen gelb gefärbt. Ausnahmsweise können auch bei sehr starker Futtergelbfärbung andere Gewebe außer dem Fettgewebe, insbesondere die serösen Häute, Sehnen und Faszien, einen gelben bis gelbgrünen Farbenton annehmen. Ferner kann bei der Gelbsucht übler Geruch des Fleisches bestehen, was bei Futtergelbfärbung nicht der Fall ist[1]). Bei der Gelbsucht ist der Fleischbeschauer nicht zuständig (§ 31).

5. Regelwidriger Geruch und Geschmack des Fleisches.

a) Geruch und Geschmack nach bestimmten Futtermitteln.

Man beobachtet einen ungewöhnlichen Geruch und Geschmack infolge von übermäßiger Verfütterung riechender Substanzen. Das Fleisch von Schweinen, die reichlich mit Fischen, nicht entfettetem Fischmehl oder mit Fischtran (zur Verhütung der Knochenweiche) oder Spülicht gefüttert worden sind, riecht und schmeckt oft fischig und tranig oder fade und ranzig. In den höheren Graden ist der Geruch widerlich und das Fettgewebe grau oder gelb verfärbt und erweicht.

b) Der Geschlechtsgeruch.

Das Fleisch von Ebern (Vollebern) hat stets, das Fleisch von sogen. Binnen- oder Spitzebern (S. 130) sowie das Fleisch von Ziegenböcken, zu-

[1]) Durch farbige Arzneistoffe kann eine Grünfärbung der Gewebe, insbesondere des Nackenbandes und der großen Blutgefäße, z. T. in solchem Grade eintreten, daß das Fleisch als minderwertig erklärt werden muß.

weilen auch von Bullen und Widdern, kann einen eigentümlichen, mehr oder weniger auffallenden, unangenehmen Geruch und Geschmack besitzen, der beim Erkalten des Fleisches stark zurücktritt. Der Geschlechtsgeruch des Ebers, der scharf und zwieblig oder unangenehm schweißig ist, findet sich bei allen Ebern mit normal entwickelten Hoden, desgl. bei allen Binnenebern, wenn die in der Bauchhöhle liegenden Hoden nicht verkümmert sind (Lerche). Der Bullengeruch ist ein knoblauchartiger.

c) Weitere Arten ungewöhnlichen Geruches des Fleisches (Geruch nach Arzneimitteln, Desinfektionsmitteln und dergleichen).

Riechende Arzneimittel können ihren Geruch dem Fleische mitteilen. Hierher gehören insbesondere Kampfer, Petroleum, Aether, Terpentinöl, Kümmelöl, Anisöl, Chlorpräparate und Karbolsäure. Chlorpräparate und Karbolsäure machen sich wie andere Desinfektionsmittel (Kreolin, Lysol) auch dann im Fleische bemerkbar, wenn ihre riechenden Bestandteile von den lebenden Tieren mit der Atmungsluft aufgenommen wurden. Ferner zieht das Fleisch geschlachteter Tiere Gerüche an und hält sie fest. Auch diese Geruchsabweichungen können erheblich sein (widerlicher Geruch) oder wenig hervortreten. Die durch Arzneimittel, Desinfektionsmittel und dergleichen hervorgerufenen Geruchsabweichungen sind ebenso zu beurteilen wie die Futtermittel- und Geschlechtsgerüche.

Endlich kann das Fleisch widerlich riechen bei der Gelbsucht und Harnblütigkeit, beim Vorhandensein von Jaucheherden im Tierkörper, beim Rauschbrand und bei der fauligen Zersetzung nach der Schlachtung. Nach jugoslawischer Mitteilung soll auch dem Fleische bei Schweinepest ein „unangenehmer bis ekelerregender" Geruch und Geschmack anhaften können.

Merkmale. Das Fleisch zeigt den ungewöhnlichen Geruch in der Regel während des Ausschlachtens und, solange es noch warm ist, deutlich. Beim Erkalten kann der Geruch vollständig verschwinden; er tritt aber wieder hervor, wenn das Fleisch gekocht oder gebraten wird. Ferner kann er sich deutlich zeigen, wenn abgeschabtes Fettgewebe zwischen den Fingern zerrieben wird.

Untersuchungsverfahren. Fleisch, das verdächtig ist, einen ungewöhnlichen Geruch zu besitzen, muß gekocht und gebraten werden, damit festgestellt wird, ob und in welchem Grade der ungewöhnliche Geruch zugegen ist. Zum Zwecke der Kochprobe wird aus dem Muskelfleisch mit reichlicher Fettschicht, an der der Geruch am stärksten haftet, ein flaches, etwa handtellergroßes Stück herausgeschnitten, in reines, siedendes Wasser gelegt und in einem sauberen Gefäße zehn Minuten gekocht (Kochprobe). Zum Zwecke der Bratprobe ist ein Fleisch- und Fettstück gleicher Größe in einem

sauber gescheuerten Gefäß im eigenen Fett anzubraten (Bratprobe). Die dabei entstehenden Dämpfe lassen den etwa vorhandenen Geruch deutlich erkennen; das Verzehren eines Probestückchens klärt über den ungewöhnlichen Geschmack auf. Die Koch- und Bratprobe ist frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmen.

Beurteilung. Bei hochgradigem Harn- und Geschlechtsgeruch, widerlichem Geruch oder Geschmack des Fleisches nach Arzneimitteln, Desinfektionsmitteln u. dergl., hochgradig fischigem oder tranigem Geruch auch bei der frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmenden Koch- oder Bratprobe und nach dem Erkalten ist der ganze Tierkörper untauglich (§ 33 Abs. 1 Nr. 16); bei mäßiger Abweichung in bezug auf Geruch oder Geschmack sind der Tierkörper oder die betroffenen Teile minderwertig (§ 40 Nr. 3). Die Beurteilung und die Anordnung eines Verfahrens zur Brauchbarmachung (Pökelung) und der etwaigen Freigabe eines bestimmten Teiles (der Därme) stehen dem Tierarzt zu (§ 31).

Der Ebergeruch haftet insbesondere der Ohrspeicheldrüse und den übrigen Speicheldrüsen des Kopfes besonders stark an; deshalb gibt die Prüfung dieser Drüsen einen wichtigen Fingerzeig für das Vorliegen des Ebergeruchs. Da bei kastrierten Ebern die Zeit der Kastration vor der Schlachtung nicht bekannt ist, wird empfohlen, bei allen spät kastrierten Ebern mit den Kopfdrüsen eine Kochprobe anzusetzen und dieser bei bejahendem Ausfall eine Koch- und Bratprobe mit Fett und Fleisch anzuschließen. Es ist aber hierbei zu beachten, daß die großen Speicheldrüsen des Kopfes beim Schweine an und für sich einen dem Ebergeruch ähnlichen Eigengeruch haben können. Da die Aufzucht von Binneneberferkeln unwirtschaftlich ist, bezahlt die Sächs. Anstalt f. staatl. Schlachtviehversicherung für jedes in Sachsen geborene und im Alter bis zu 3 Monaten geschlachtete Binneneberferkel bis auf weiteres, je nach den Ferkelpreisen des Marktes, eine Entschädigung von etwa 15 RM.

Anmerkung. **Trächtigkeit.** Das Fleisch von trächtigen, auch von hochträchtigen Tieren ist an sich, wenn Krankheiten des Muttertieres nicht vorliegen und die Frucht nicht abgestorben ist, tauglich. Falls die Frucht abgestorben ist, trübt sich das Fruchtwasser, nimmt Fäulnisgeruch an, die Frucht wird aufgetrieben, und bei älteren Früchten lockern sich Haare und Klauen, so daß sie leicht abgestreift werden können. — Ebensowenig ist das Fleisch von **brünstigen** Tieren, z. B. rauschenden Schweinen, minderwertig.

B. Krankheiten der Tiere.

Allgemeine Bemerkungen.

Regelwidrige Zustände an einzelnen Körperteilen können angeboren sein. Diese angeborenen Regelwidrigkeiten werden als **Mißbildungen** bezeichnet. Bei den Schlachttieren handelt es sich gewöhnlich um Doppelbildungen (Doppelmilzen, Doppellebern). Mißbildungen von Körperteilen sind in der Regel keine erheblichen Krankheitszustände. So sind die Doppelmilzen und

Doppellebern vollkommen belanglos. Die mißbildeten Körperteile sind tauglich, wenn sie im übrigen regelrechte Beschaffenheit nach Farbe, Aussehen und Festigkeit (s. S. 85 ff.) besitzen. Bei Mißbildungen hat der Fleischbeschauer, abgesehen von Hessen (S. 190), das Recht der Entscheidung, wenn eine Störung des Allgemeinbefindens oder eine Veränderung der Fleischbeschaffenheit damit nicht verbunden ist (§ 30 Nr. 1 i d. Ausführ.-Best.).

Bei **Zerreißungen von Eingeweiden und Muskeln** oder **Brüchen von Knochen** ist zweierlei zu beachten. Erstlich gehen mit solchen Zusammenhangstrennungen stets Blutungen einher, die den betroffenen Fleischteil untauglich machen (s. u.). Zweitens können sich bei Zerreißungen von Weichteilen, die mit der Außenwelt in Verbindung stehen (Verletzungen der Haut, des Darmes, der Lunge, des Harn- und Geschlechtsapparates), gleichwie bei Brüchen der Knochen mit Zerreißung der Haut Entzündungen entwickeln, die zur Blutvergiftung führen. Mithin muß bei der letzteren Art von Zusammenhangstrennungen stets untersucht werden, ob Blutvergiftung eingetreten ist oder nicht. Nur wenn die Tiere unmittelbar nach einer solchen Zusammenhangstrennung getötet worden sind, ist die Entstehung einer Blutvergiftung als ausgeschlossen zu betrachten.

Blutungen[1]). Der Austritt von Blut aus den Blutgefäßen in das Gewebe oder in Körperhöhlen entsteht entweder mechanisch (durch Verletzung eines oder mehrerer Blutgefäße durch Schnitte, Stiche, Quetschungen, Zerreißungen, Knochenbrüche, durch unzweckmäßige Betäubung und verzögertes Entbluten, S. 156) oder nicht mechanisch durch andere, allgemeine Ursachen.

Merkmale der mechanisch entstandenen Blutungen. Die durch mechanische Ursachen frisch entstandenen Blutungen erkennt man daran, daß lediglich das Muskelfleisch oder das Bindegewebe von dunkelrotem, nicht übelriechendem Blute in mehr oder weniger großer Ausdehnung durchtränkt ist.

Die nicht mechanisch entstandenen Blutungen treten besonders bei Erkrankungen des Blutes (Blutvergiftungen, Milzbrand, Rauschbrand), ferner bei Erstickung auf und sind entweder klein und umschrieben oder umfangreich und kommen besonders an den Schleimhäuten und serösen Häuten (vor allem am Brustfell und unter dem serösen Ueberzuge sowie unter der inneren Auskleidung des Herzens — Fig. 102 —), in den Nieren, in der äußeren Haut und in der Unterhaut vor.

Beurteilung. Beim Vorhandensein von Blutergüssen, die auf mechanischem Wege entstanden sind, hat der Fleischbeschauer nur die veränderten Fleischteile als untauglich zum Genusse

[1]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung.

für Menschen zu bezeichnen (§ 30 Nr. 1 k u. § 35 Nr. 9 u. 15); das übrige Fleisch ist als tauglich zum Genusse für Menschen zu erklären, sofern nicht ein anderer Beanstandungsgrund vorliegt. Bei mäßiger Durchsetzung von Fleisch mit Blutungen (§ 40 Nr. 3) ist der Tierarzt zuständig, desgl. bei Blutungen, die nicht auf mechanischem Wege entstanden sind (§ 31).

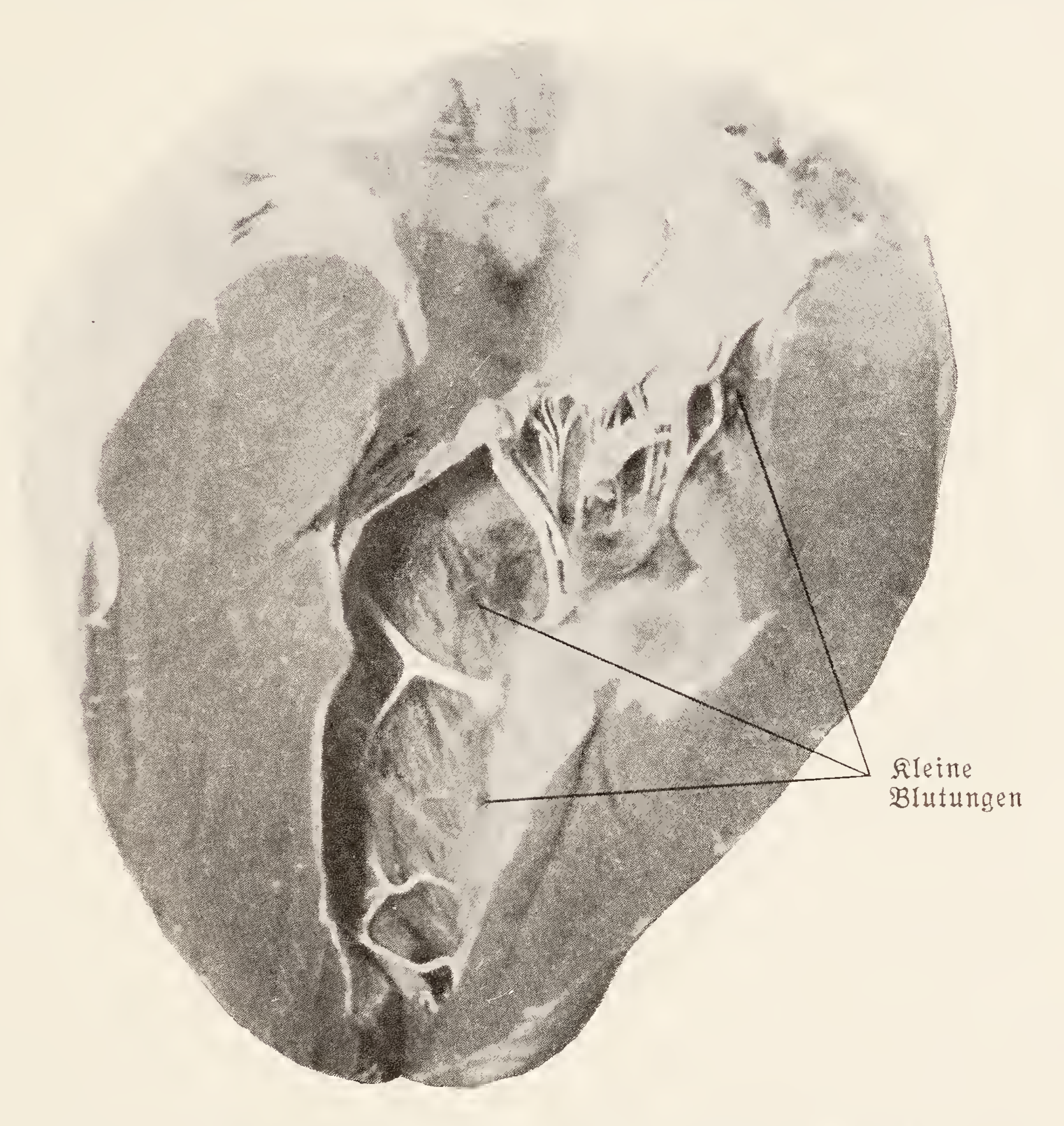


Fig. 102. **Herz mit Blutungen unter der inneren Auskleidung von einem mit Blutvergiftung behafteten Rinde.**

Mit den feinen, punktförmigen und streifigen Blutungen unter der inneren Auskleidung des Herzens dürfen die Rotfärbungen einzelner Stellen des Herzens nicht verwechselt werden, die bei ganz gesunden Tieren vorkommen (Fig. 103). Diese Rotfärbungen sitzen auf den nach innen vorgewölbten Teilen des Herzmuskels (Warzenmuskeln) und entstehen durch die Zusammenziehung des Herzmuskels. Sie unterscheiden sich von den obengenannten Blutungen durch ihre mehr runde Gestalt, durch ihr ausschließliches Vorkommen auf den vorspringenden Teilen des Herzmuskels und dadurch, daß bei den Tieren weitere Merkmale einer Krankheit nicht vorhanden sind.

Schwund von Organen oder einzelnen Muskeln macht nur die betroffenen Körperteile untauglich. Der Fleischbeschauer hat das Entscheidungsrecht (§ 30 Nr. 1 h).

Vergrößerung von Körperteilen macht die Teile nicht untauglich, wenn ihr Bau im übrigen unverändert ist. So ist z. B. die Vergrößerung einer Niere, die beim Mangel oder bei dem Schwunde oder bei der Erkrankung der anderen Niere einzutreten pflegt, vollkommen belanglos.

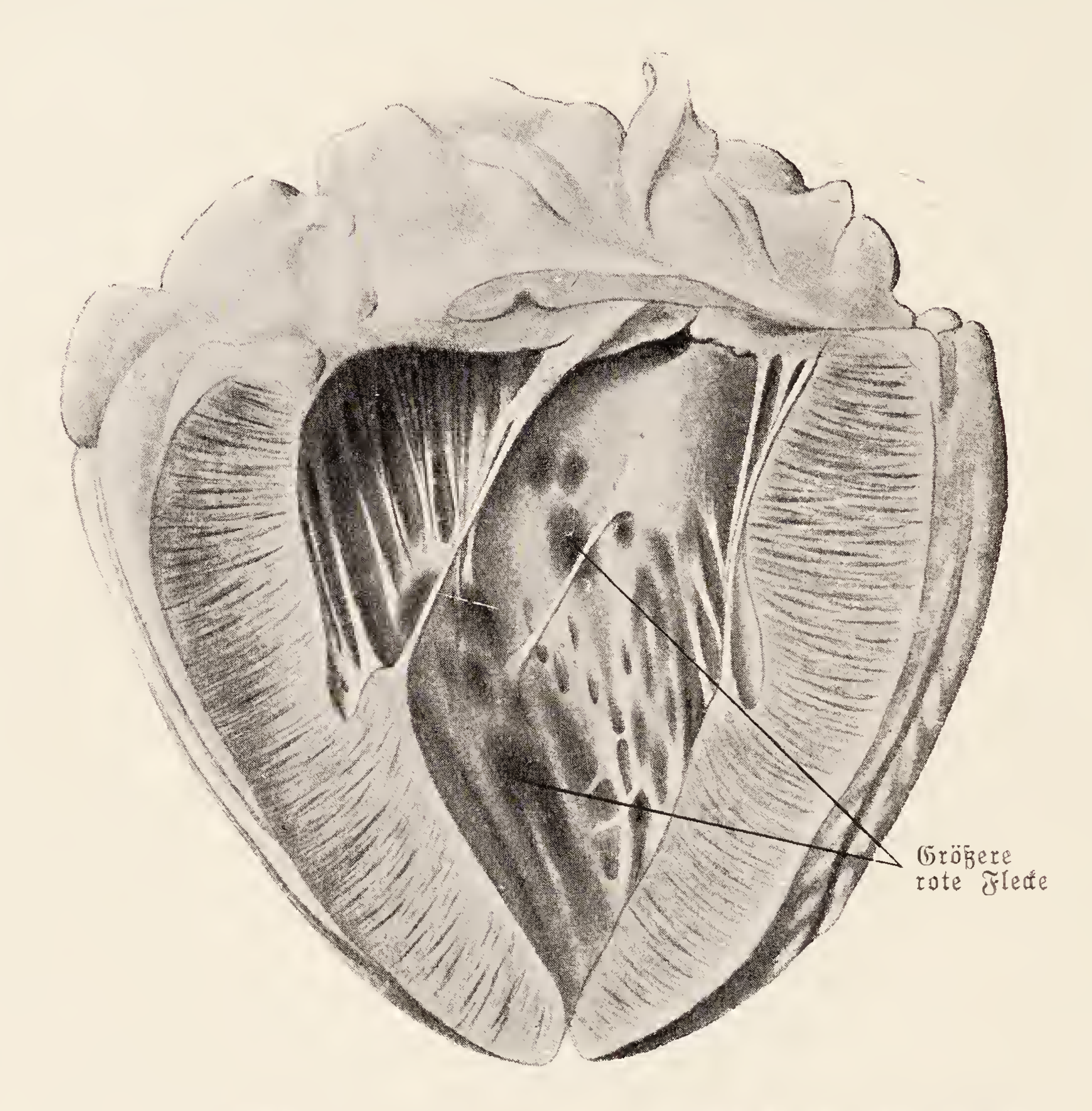


Fig. 103. **Herz mit größeren roten Flecken im Herzfleisch eines gesunden Rindes.**

Farbstoffablagerungen in den Organen machen die betroffenen Teile zu untauglichen Nahrungsmitteln (§ 35 Nr. 15). In den Organen und einzelnen Körperteilen der Schlachttiere kommen vor: die Schwarzfärbung, namentlich im Bauchspeck der Schweine und in der Lunge sowie in der Leber des Kalbes — die Lunge und die Leber sind hierbei schwarzgefleckt (vgl. Fig. 104) —[1], ferner die Braunfärbung der Knochen, die leberbraune Verfärbung des Muskelfleisches und die Blau- und Grünfärbung einzelner Teile, wie des Nackenbandes und zahlreicher Organe und sonstiger Körperteile, nach

[1]) An der Zunge des Rindes und Schafes besteht nicht selten eine normale Schwarzfärbung; derartige Zungen sind selbstverständlich volltauglich.

Einverleibung farbiger Arzneimittel. Der Fleischbeschauer hat die Befugnis zur Entscheidung, gleichwie bei **Ablagerung von Kalk** (Bildung von sand- oder steinähnlichen Einlagerungen) in einzelnen Organen und sonstigen Körperteilen (§ 30 Nr. 1 k der Ausführ.-Best.[1]).

Bei Abweichung des gesamten Fleisches in bezug auf Farbe, wie namentlich bei der Blau- und Grünfärbung infolge der Behandlung mit farbigen Arzneimitteln, und bei Durchsetzung des gesamten Fleisches mit Kalkablagerungen (§ 40 Nr. 3) ist der Tierarzt zuständig (§ 31).

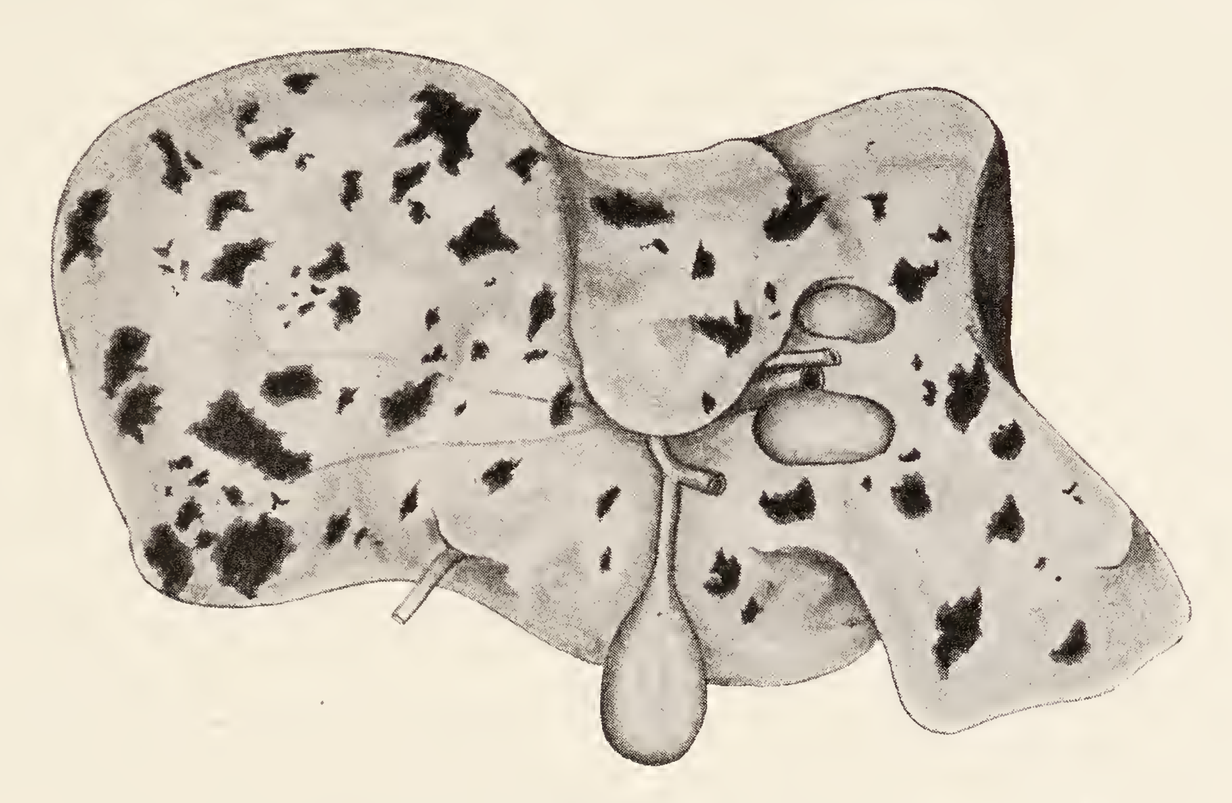


Fig. 104. **Farbstoffablagerung in der Leber eines Kalbes.** (Nach Oestern.)

Verfärbungen (Veränderung der natürlichen Farbe in Graubraun, Graurot, Graugelb) und Trübungen (Verlust des Glanzes) der Leber, des Herzmuskels und der Nieren sind gleich wie nicht mechanisch entstandene Blutungen an verschiedenen Körperstellen Beweise, daß eine erhebliche Krankheit vorliegt, bei der die Fleischbeschau vom Tierarzt auszuführen ist.

Entzündungen sind beim geschlachteten Tiere durch Schwellung und Rötung sowie durch Bildung von Entzündungserzeugnissen gekennzeichnet. Auf der Haut und den Schleimhäuten kann es zur Absonderung von dünner, wässeriger Flüssigkeit, ferner von Schleim und Eiter kommen; auf den Schleimhäuten können sich außerdem trübe, gelbe Auflagerungen und in den Schleimhäuten selbst trübe, gelbe Schorfe bilden. Die Schorfe werden abgestoßen und hinterlassen Geschwüre (Stellen, an

[1]) Wegen der besonderen Regelung der Zuständigkeit in Hessen s. S. 190, wegen der Beurteilung der **Kalkablagerungen im Muskelfleisch** S. 241.

denen die Schleimhaut fehlt). Die Geschwüre können vernarben. Bei der blutigen Entzündung der Schleimhäute sind diese stark gerötet und mit Blutungen durchsetzt; bei der blutigen Darmentzündung ist auch der Inhalt des Darmes blutig. In den Geweben, z. B. im Bindegewebe und in der Muskulatur, sammeln sich bei der Entzündung nicht übelriechende wässerige, blutige und blutig-wässerige Ergüsse, weiter Eiter und Jauche (übelriechende wässerige Ergüsse) an. Die Eiterherde können vollständig durch feste, derbe, weiße, sehnenartige Kapseln von der Nachbarschaft abgegrenzt werden **(vollständig abgekapselte Eiterherde)**. Eine besondere Art von Entzündung in den Geweben führt zu **Verhärtungen** durch Neubildung von Bindegewebe. Auf den serösen Häuten (Brustfell, Bauchfell) bilden sich bei der Entzündung entweder wässerige, eiterige, jauchige Ergüsse oder plattenförmige, gelbe, abziehbare Beläge, die die Eingeweide untereinander verkleben. Aus den Verklebungen können später Verwachsungen durch Bildung von festem Gewebe (Bindegewebe) entstehen, die nur mit dem Messer zu trennen sind **(bindegewebige Verwachsungen)**.

Beurteilung der Entzündungen. Der Fleischbeschauer darf lediglich bei bindegewebigen Verwachsungen von Organen ohne Eiterung und ohne übelriechende wässerige Ergüsse sowie bei vollständig abgekapselten Eiterherden, bei Verhärtungen und bei Entzündungen der Haut ohne ausgebreitete Bildung von Eiter und Jauche entscheiden (§ 30 d. Ausführ.-Best. Nr. 1 b, c und k)[1]). Die Stellen der Körperteile, die Sitz der Verwachsungen, Eiterherde, Verhärtungen und Entzündungen sind, sind als untauglich zu beseitigen; Eiterherde sind mit einer Schicht gesunden Gewebes so zu entfernen, daß die Kapsel des Eiterherdes nicht verletzt wird. Beim Vorhandensein einer größeren Zahl von Eiterherden ist stets der ganze Körperteil untauglich. Wenn die Kapsel eines Eiterherdes angeschnitten und hierbei der Körperteil mit Eiter beschmutzt wurde, ist der beschmutzte Teil untauglich (§ 35 Nr. 8 und 17 der Ausführ.-Best.).

Bei allen übrigen Entzündungen ist die Beurteilung dem Tierarzt vorbehalten.

Die **Geschwülste** sind knotige Neubildungen, die sich in den Organen ohne Entzündung und sonstige nachweisbare Ursachen entwickeln. Die durch pflanzliche Schmarotzer verursachten geschwulstartigen Bildungen, wie die Tuberkel, die Strahlenpilzknoten und dergleichen, werden nicht zu den Geschwülsten gerechnet, sondern als besondere (ansteckende) Entzündungen bezeichnet.

Man unterscheidet gutartige und bösartige Geschwülste. Erstere zeigen keine Neigung zur Ausbreitung auf andere Organe, während die bös-

[1]) Wegen der Zuständigkeit in Hessen s. S. 189.

artigen Geschwülste in das umgebende Gewebe hineinwuchern und sich häufig auf dem Wege der Lymph- und Blutbahn im Körper verbreiten. Oertlich begrenzt ist eine Geschwulst, wenn von ihr nur ein bestimmter Körperteil mit oder ohne zugehörige Lymphdrüsen befallen ist[1]).

Beurteilung der Geschwülste. Der Fleischbeschauer darf die Schlachtviehbeschau bei Geschwülsten in der Haut und unter der Haut nur ausüben, wenn das Allgemeinbefinden des Tieres nicht wesentlich gestört ist, er darf auch die selbständige Beurteilung des Fleisches nur übernehmen, wenn örtlich begrenzte Geschwülste vorliegen (§ 30 Nr. 1 d). Die veränderten Teile sind untauglich, die übrigen tauglich (§ 35 Nr. 2).

Einteilung der Krankheiten.

Die Krankheiten der Schlachttiere werden eingeteilt in

I. örtliche, auf einen Körperteil beschränkte Erkrankungen,
II. Blutkrankheiten,
III. Vergiftungen,
IV. Schmarotzerkrankheiten,
V. Infektionskrankheiten.

I. Oertliche Erkrankungen der einzelnen Körperteile (einschließlich der Veränderungen, die an den einzelnen Körperteilen bei Allgemeinkrankheiten auftreten können).

Oertliche Krankheiten können vorkommen: im Bereich der Haut, unter der Haut, am Atmungsapparat, am Verdauungsapparat, am Harn- und Geschlechtsapparat, am Blutkreislauf- und Lymphapparat, am Nervensystem, an den Knochen und an der Muskulatur.

1. Haut und Unterhaut.

Einfache Hautentzündungen ohne ausgebreitete Bildung von Eiter oder Jauche sind unerhebliche Erkrankungen. Zu den einfachen Hautentzündungen gehören auch die Entzündungen im Anschluß an Hautwunden. Beurteilung: Die Haut wird beim Schweine, zum Teil (Haut am Kopfe und an den Füßen) auch beim Kalbe und Rinde, als Nahrungsmittel für Menschen verwertet. Betreffen die einfachen Hautentzündungen Teile der Haut, die als menschliches Nahrungsmittel verwertet werden sollen, so sind die Teile als untauglich zu behandeln. Der Rest des Tierkörpers ist tauglich. Die Beurteilung steht dem Fleischbeschauer zu (§ 30 Nr. 1 c).

[1]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung.

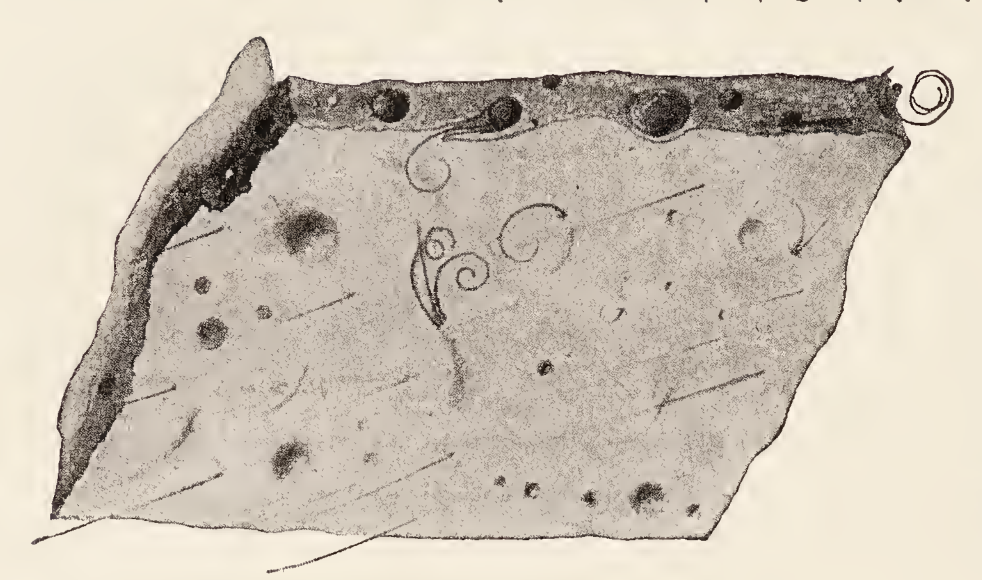


Fig. 105.
Hautstück vom Schweine mit Schrotausschlag.
(Nach Olt.)

Hautwunden sowie Hautentzündungen, die mit ausgebreiteter Bildung von Eiter oder Jauche einhergehen, sind erhebliche Erkrankungen, deren Beurteilung dem Tierarzt vorbehalten ist. Auch wenig umfangreiche Hautwunden haben die Bedeutung von erheblichen Krankheiten, wenn sich der Entzündungsprozeß von der Haut auf darunter gelegene bestimmte Teile — Gelenke, Sehnenscheiden, Bauchhöhle, Brusthöhle — fortgepflanzt hat. In allen diesen Fällen ist das Allgemeinbefinden wesentlich gestört.

Rötungen der Haut sind beim Schweine von Bedeutung. Sie können verursacht sein durch äußere Einwirkungen, wie Schläge, ferner durch Kälte und Sonnenhitze bei Tieren, die lange transportiert wurden, und sind dann unerhebliche örtliche Veränderungen, die nur in den höheren Graden die veränderten Teile untauglich machen, ferner durch den Rotlauf. (Wegen der Merkmale der Hautröte beim Rotlauf s. diesen.)

Bei jüngeren Schweinen beobachtet man häufig dunkle, schwarze, pech- oder rußähnliche Schorfe auf der Haut (sog. Pocken, Ruß). Diese Erkrankung ist die Begleiterin erheblicher innerer Erkrankungen; die Art der letzteren gibt den Ausschlag für die Beurteilung der mit Ruß behafteten Ferkel.

Eine besondere Hautkrankheit der Schweine ist der **Schrotausschlag.** Er tritt in Form rundlicher Knötchen in der Haut auf. Die Knötchen sind hanfkorn- bis erbsengroß und häufig schwarz gefärbt; sie sehen wie Schrotkörner aus. In den Knötchen findet man aufgerollte Haare (Fig. 105). Beurteilung: Der Schrotausschlag gehört zu den einfachen Hautentzündungen. Die Beurteilung steht deshalb dem Fleischbeschauer zu. Die Teile der Haut, die mit Schrotausschlag behaftet sind, sind untauglich; der Rest des Tierkörpers ist tauglich.

Auf der Haut des Rumpfes finden sich ferner Borken- und Schuppenbildung bei Räude, an der Haut der Klauen die Veränderungen der Klauenseuche, nämlich Bläschen und oberflächliche Geschwüre. Beim Rotlauf können größere Teile der Haut schwarz und unempfindlich werden (trockener Brand).

Unter der Haut kommen Flüssigkeitsansammlungen bei allgemeiner Wassersucht und bei Störungen des Blutkreislaufs durch Herzfehler vor. Bei Verletzungen der Harnröhre kann sich eine Harnansammlung in der Umgebung der verletzten Stellen ausbilden. Beim Rauschbrand und beim Milzbrand kommt es in der Unterhaut zu blutigen Schwellungen, die beim Rauschbrand mit Gasblasen durchsetzt sind, und bei der Rinderseuche zur Ansammlung von farbloser oder schwachrot gefärbter Flüssigkeit, besonders am Kopfe und Halse. Unter der Haut können ferner beim Rinde, insbesondere am Kopfe und Halse, beim Schweine

dagegen am Bauch (Euter), Anschwellungen und Geschwülste zugegen sein, die durch den **Strahlenpilz** verursacht sind. Die Geschwülste brechen häufig durch die Haut durch und erscheinen dann auf der Haut als pilzartige Wucherungen.

In dem Fettgewebe unter der Haut des Bauches beim Schweine wird **Schwarzfärbung** beobachtet.

2. Atmungsapparat.

a) Nasenhöhle, Kehlkopf und Luftröhre.

Eine Untersuchung der Schleimhaut der Nasenhöhle ist beim Rinde und bei den übrigen Wiederkäuern sowie beim Schweine nur erforderlich, wenn während des Lebens Krankheitserscheinungen vorhanden waren, die auf eine Erkrankung der Nasenschleimhaut hinweisen, z. B. Ausflüsse aus der Nase und regelwidrige Atemgeräusche bei der Einatmung. Beim Rinde sind diese Erscheinungen beim bös-

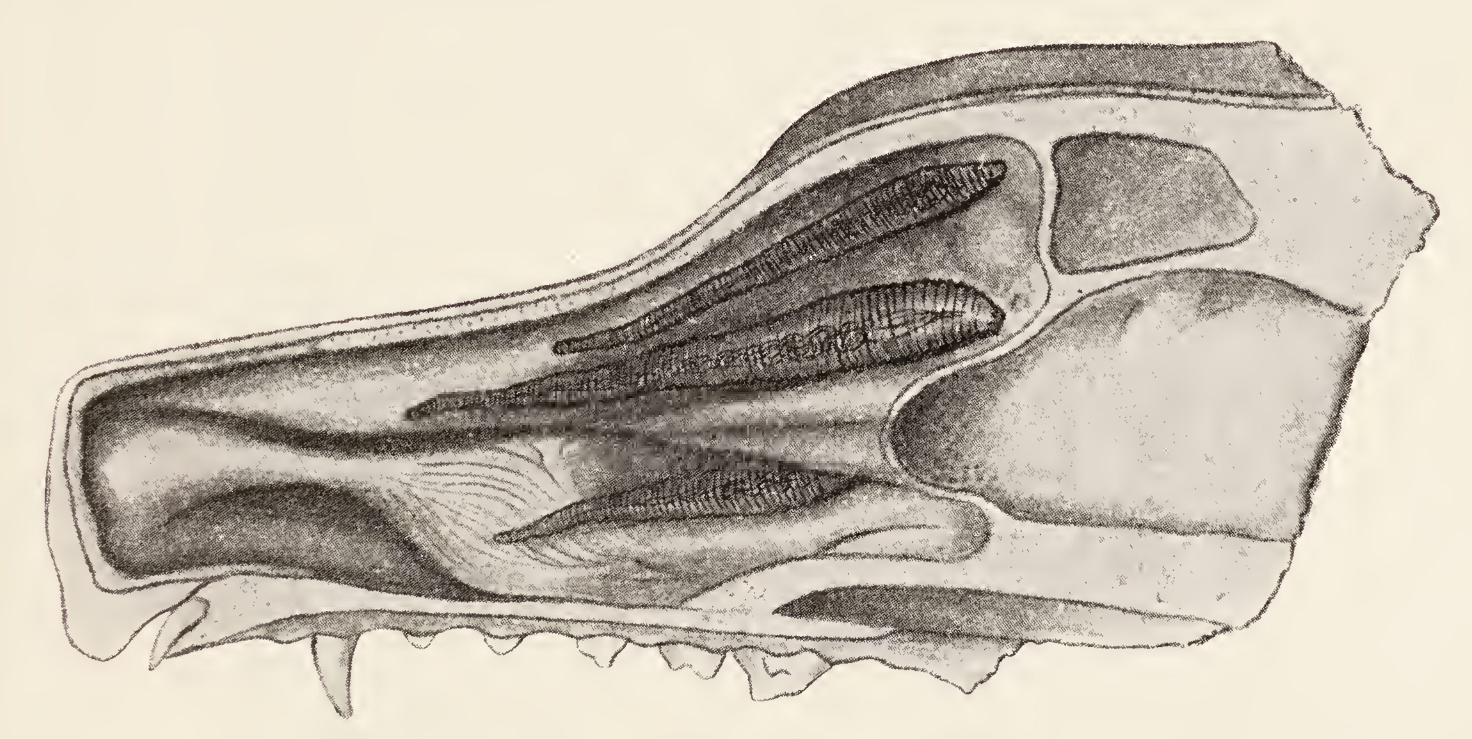


Fig. 106. **In der Mitte durchsägter Kopf eines Hundes mit bandwurmähnlichen Fünflöchern.** (Nach Feuereißen.)
(Unmittelbar nach der Schlachtung liegen die Parasiten nicht gestreckt, sondern gekrümmt in der Nasenhöhle.)

artigen **Katarrhalfieber**, beim Schweine bei der sog. **Schnuffelkrankheit** zugegen; beim Hunde kann Nasenausfluß bestehen bei der **Hundestaupe**, ferner bei der Anwesenheit eines tierischen Schmarotzers (**Fünfloch** — Fig. 106), beim Schafe beim sog. **Schafrotz** und bei der Anwesenheit einer Fliegenlarve (Schafbremse), die den sog. **Bremsenschwindel** erzeugt.

Der Fleischbeschauer ist zuständig bei Ausfluß infolge der Anwesenheit von tierischen Schmarotzern (§ 30 d. Ausführ.-Best. Nr. 1 a).

Auf der Schleimhaut des Kehlkopfes und der Luftröhre finden sich gewöhnlich nur dann Veränderungen, wenn die Nasenschleimhaut und die Lunge auch erkrankt sind. Bei Tieren, die der Einwirkung der scharfen Gase bei Stallbränden ausgesetzt waren, kann die Schleimhaut des Kehlkopfes und der Luftröhre die Erscheinungen starker **Entzündung** zeigen, desgleichen beim bösartigen Katarrhalfieber und bei der Rinderpest. Bei Tuberkulose der Lunge finden sich nicht selten **tuberkulöse Geschwüre** in der Schleimhaut des Kehlkopfes und der Luftröhre sowie unter dieser. Außerdem kommen **Strahlenpilzgeschwülste** in der Kehlkopfschleimhaut vor.

b) Lunge.

Von Veränderungen der Lungen sind folgende anzuführen:

Schwarzfärbung der Lunge bei den Kälbern. Beurteilung siehe S. 203.

Sonstige Veränderungen:

Ungleichmäßige Verteilung des Blutgehaltes derart, daß die eine Lungenhälfte dunkelrot, die andere hellrot gefärbt ist (Blutsenkung bei verendeten Tieren).

Blutungen. Unter dem Lungenfell zeigen sich Blutungen bei Erstickungen und bei Blutvergiftungen (s. S. 200).

Entzündungen. Lungenentzündungen kommen bei allen schlachtbaren Haustieren vor: beim Rinde als wichtigstes Merkmal der Lungenseuche (s. diese), der nichtansteckenden Lungenentzündung, der Rinderseuche und als Begleiterscheinung in der Umgebung von Fremdkörpern, die in die Lunge eingedrungen sind, beim Schweine als wichtigstes Merkmal der Schweineseuche und der Ferkelgrippe, ferner beim Kalbe, Schafe und bei der Ziege nach der Einwanderung tierischer Schmarotzer (Lungenwürmer). Beim Kalbe, Schafe und bei der Ziege tritt außerdem noch eine nicht durch tierische Schmarotzer verursachte, ansteckende Lungenentzündung auf (Enteritisinfektion des Kalbes, s. diese). **Mit Rücksicht auf die veterinärpolizeiliche Wichtigkeit der frühzeitigen Feststellung der Lungenseuche sind alle Fälle von Lungenentzündungen beim Rinde, auch solche, die in Form kleiner knotiger Herde auftreten, als verdächtig anzusehen und anzuzeigen, falls ihre anderweitige Entstehung, z. B. durch Fremdkörper, nicht feststeht.**

Abgesehen von der Lungenwurmkrankheit und der durch Fremdkörper hervorgerufenen Entzündung, ist in den genannten Fällen gewöhnlich das Brustfell ebenfalls entzündet.

Merkmale der Lungenentzündungen: Die erkrankten Lungenteile fallen nicht zusammen (Fig. 107), sind rot gefärbt — die Farbe schwankt von dunkelrot bis graurot —, und die Konsistenz ist fest wie diejenige der Leber. Bei gleichzeitiger Brustfellentzündung kann Flüssigkeit in der Brusthöhle angesammelt sein, ferner können sich Beläge auf den Brustfellblättern finden, die zu einer Verklebung der Lunge mit dem Rippenfell führen. Die Beläge lassen sich leicht abziehen. Aus der Verklebung kann eine Verwachsung entstehen, so daß die Lunge nur mit dem Messer aus dem Brustkorb entfernt werden kann. — Wegen des Verfahrens bei den im Gefolge von Seuchen auftretenden Lungenentzündungen siehe die einzelnen Seuchen.

Ein selbständige Bedeutung besitzen die durch Fremdkörper oder Würmer hervorgerufenen Lungenentzündungen. Bei den durch Fremdkörper verursachten Lungenentzündungen darf der Fleischbeschauer

entscheiden, wenn die Fremdkörper und der durch sie verursachte Eiter vollständig abgekapselt sind (s. S. 189), ferner bei der Lungenwurmkrankheit, wenn sie nur kleine Abschnitte der Lunge betrifft und eine Störung des Allgemeinbefindens nicht besteht (z. B. bei einer begrenzten Entzündung der Schaf- oder Ziegenlunge infolge von Lungenwürmern), endlich bei der auf die vorderen Lungenlappen (Fig. 107) beschränkten Entzündung bei der schleichenden, ohne Störung des Allgemeinbefindens

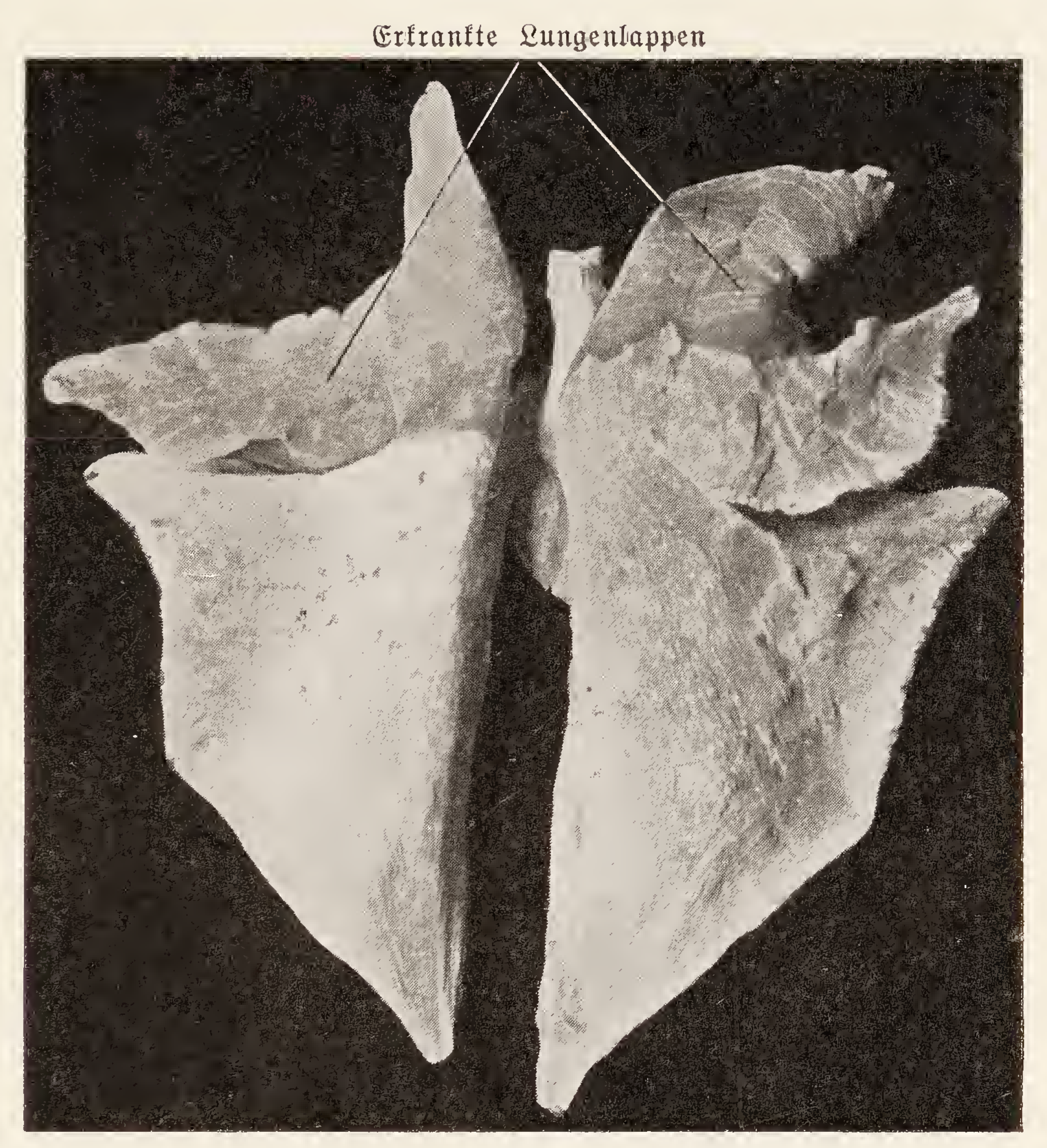


Fig. 107. **Lunge vom Schwein mit Entzündung der vorderen Lappen.**

verlaufenden Schweineseuche, die jetzt als Ferkelgrippe aufgefaßt wird, in den übrigen Fällen von Lungenentzündungen dagegen nicht (§ 30 Nr. 1 a, b, S. 204).

Nach Eingüssen und im Anschluß an die vorgenannten Lungenentzündungen kann sich eine jauchige Lungenentzündung ausbilden. Hierbei befinden sich in der Lunge mit stinkendem Eiter gefüllte Höhlen. Die Beurteilung ist dem Tierarzt vorbehalten.

Von weiteren Veränderungen der Lunge sind noch zu nennen: Geschwülste, ferner die Veränderungen der Tuberkulose, der Strahlenpilzkrankheit und der Traubenpilzkrankheit.

Die Tuberkulose tritt in der Lunge entweder in Form kleiner Knötchen von grauer oder gelber Farbe und runder Gestalt oder in Form von größeren gelben Knoten und Käseherden und von Eiterherden auf, die mit den Luftröhrenästen in Verbindung stehen (Fig. 108). Außerdem ist häufig die Oberfläche der Lunge, das Lungenfell, mit grauen und gelben Knötchen und größeren Knoten besetzt (Perlknoten) (Fig. 109).

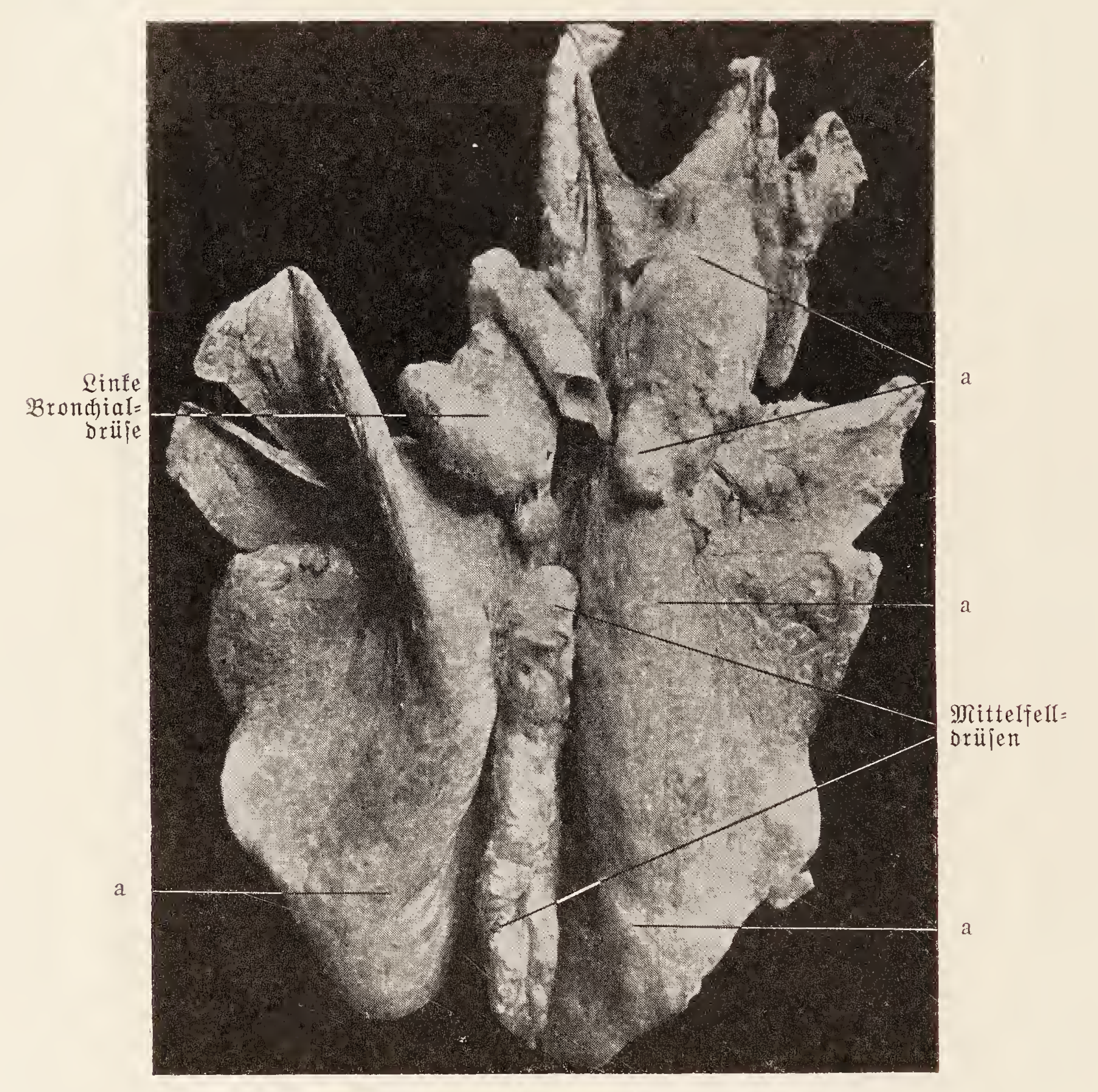


Fig. 108. **Lunge vom Rinde mit Einatmungstuberkulose.**
Die Bronchialdrüsen und Mittelfelldrüsen sind stark vergrößert und mit tuberkulösen Herden durchsetzt. An der Lunge fallen schon oberflächlich Knoten (an den mit a bezeichneten Stellen) auf, die sich auf dem Durchschnitt als Erweichungsherde erweisen.

Von tierischen Schmarotzern finden sich in der Lunge verschiedene Arten von Lungenwürmern bei allen Wiederkäuern und beim Schweine, ferner Echinokokken, verirrte Leberegel, gelegentlich dünnhalsige Finnen. Die Leberegel, die sich in die Lunge verirrt haben, liegen in hasel- bis walnußgroßen Höhlen mit derber, bindegewebiger Wand und dunkelbraunem, schmierigem Inhalt.

Während des Schlachtens kann eine **Verunreinigung der Lunge durch Mageninhalt und Blut**, während des Brühens von Schweinen eine Ver-

unreinigung durch **Brühwasser** zustandekommen. Bei der Betäubung mit dem Hammer und mit dem Bolzenschußapparat kommt es, bei letzterem durch das übliche Einführen des spanischen Rohres in die Schußöffnung, zu Erbrechen und Ansaugen des erbrochenen Mageninhalts in die Lungen (S. 158). Ferner wird beim versehentlichen Anstechen des Schlundes und der Luftröhre häufig Mageninhalt, der aus dem angestochenen Schlunde in die an-

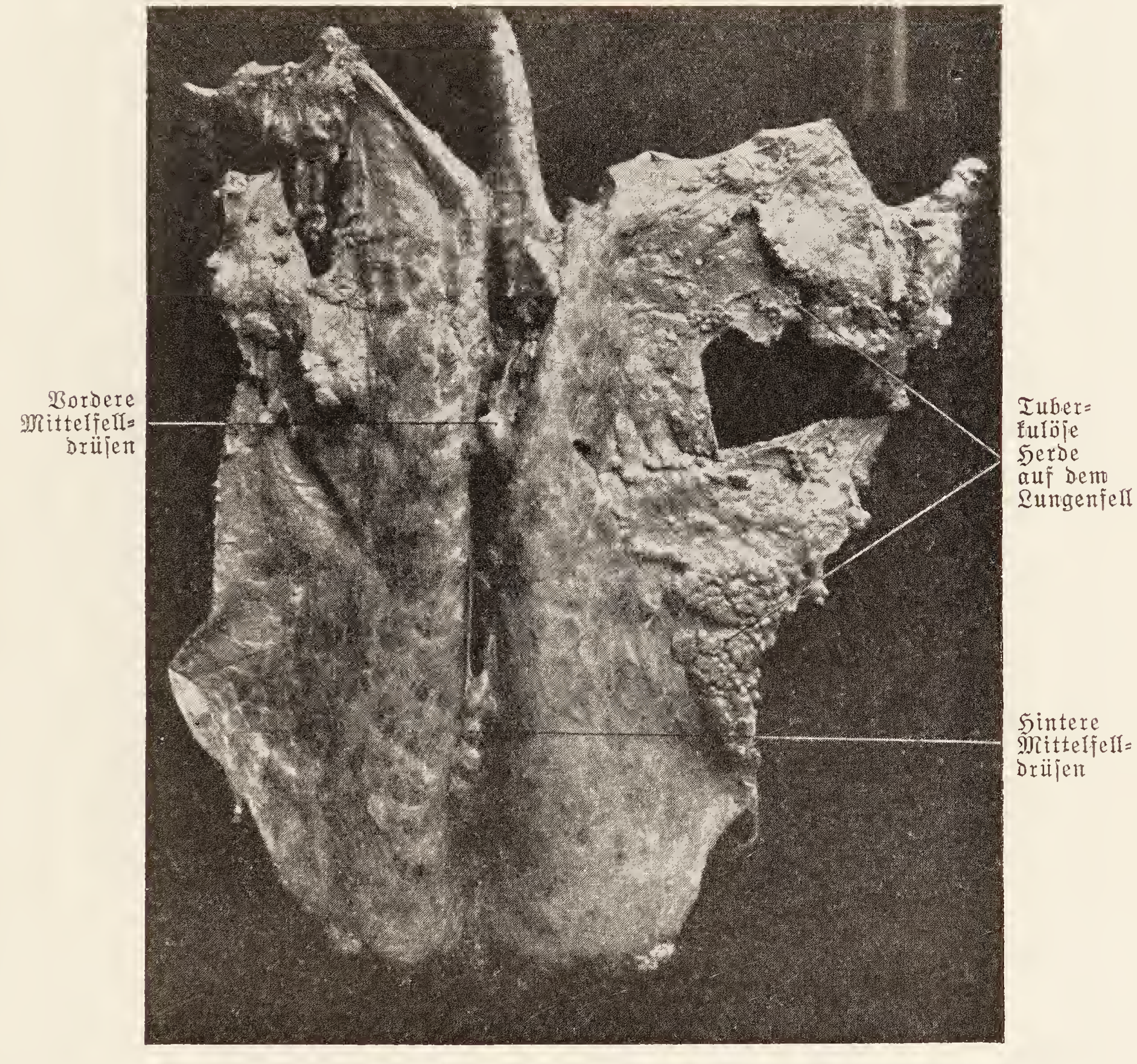


Fig. 109. **Lunge vom Rinde mit tuberkulösen Herden auf dem Lungenfell (Perlsucht). Starke Veränderung der vorderen und hinteren Mittelfelldrüsen.**

gestochene Luftröhre übertreten kann, in die Lunge angesogen. Wegen der Entstehung der Brühwasserlungen vgl. S. 159.

Merkmale. Die Ansammlung von Mageninhalt in der Lunge ist nach der vorgeschriebenen Aufspaltung der Luftröhre und ihrer Hauptverzweigungen an ihrem abnormen Inhalt zu erkennen. — Beurteilung: Lungen, die mit Mageninhalt verunreinigt sind, sind un-

tauglich[1]); nur dann, wenn es sich um einzelne Pfröpfe von Mageninhalt in der Luftröhre handelt, können diese durch sorgfältiges Abspülen entfernt werden. Die Beurteilung steht dem Fleischbeschauer zu (§ 30 Nr. 1 l). (Wegen der Verhütung der Verunreinigung der Lungen mit Mageninhalt s. S. 158).

Merkmale der Ansaugung von Blut. Fleckige Rötung der Lunge, ohne daß sich die rotgefärbten Stellen fest anfühlen. — Von der Blutsenkung (s. S. 104) unterscheidet sich die Ansaugung von Blut dadurch, daß sich bei ihr die Rotfärbung immer auf einzelne Stellen beschränkt, zwischen denen regelrecht gefärbte Stellen vorhanden sind. Beurteilung: Von

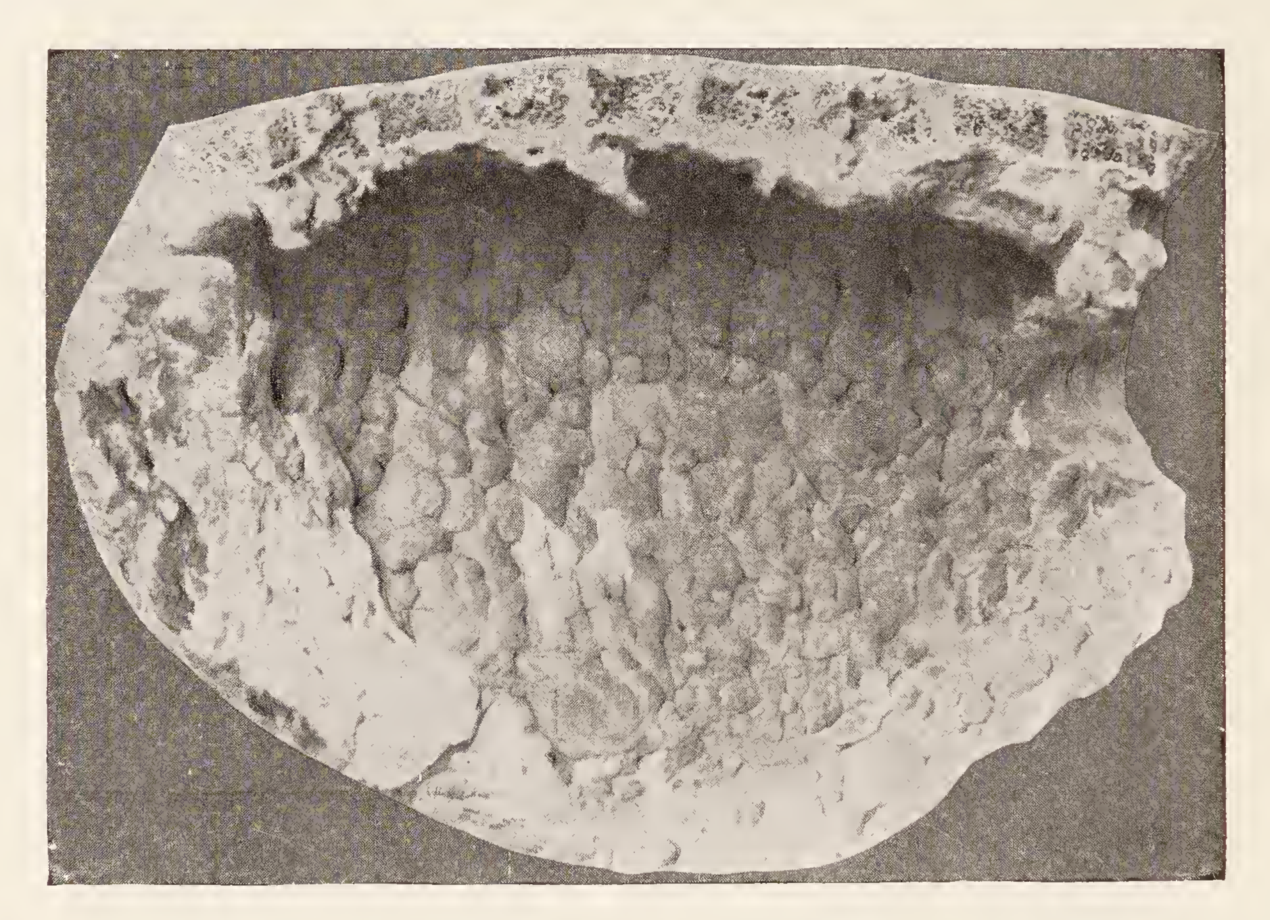


Fig. 110. **Rechte Brustkorbhälfte vom Rinde mit Tuberkulose des Brustfells.**

Lungen mit Rotfärbung infolge von Ansaugung von Blut sind die veränderten Teile untauglich (§ 35 Nr. 15). Die Beurteilung steht dem Fleischbeschauer zu (§ 30 Nr. 1 l)[2]).

---

[1]) Ebenso ist **Blut** zu beurteilen, das bei der Entblutung durch versehentliches Anstechen des Schlundes durch **Mageninhalt** verunreinigt wird. Die Entscheidung steht auch hier dem Fleischbeschauer zu (§ 30 Nr. 1 l), ausgenommen in Hessen, wo beim Vorhandensein von Mageninhalt oder sonstigen Verunreinigungen im Blute der Tierarzt zu entscheiden hat. Bei der Entblutung durch queren Halsschnitt, die jetzt wohl der Vergangenheit angehört, tritt regelmäßig eine Verunreinigung des Blutes durch Mageninhalt ein. Deshalb haben die Länder Verbote der Verwendung von solchem Blut als menschliches Nahrungsmittel erlassen.

[2]) Abgesehen von Hessen, wo der Tierarzt zu entscheiden hat.

M e r k m a l e d e r V e r u n r e i n i g u n g d u r ch B r ü h w a s s e r. Die mit Brühwasser angefüllten Lungen fallen nach dem Herausnehmen aus dem Brustkorb nicht zusammen, sondern bleiben groß, sehen glasig glänzend aus und fühlen sich weich an. Beim Anschneiden der Luftröhrenäste entleert sich das mehr oder weniger schmutzige Brühwasser. Die mit Brühwasser gefüllten Lungen unterscheiden sich von entzündeten dadurch, daß sie im Wasser nicht untersinken (G l a g e). B e u r t e i l u n g: Die mit Brühwasser gefüllten Lungen sind nach § 35 Nr. 18 untauglich, und zwar stets die ganzen Lungen, auch diejenigen, die nur geringe Brühwasserveränderungen aufweisen. Das Brühwasser ist eine so schmutzige Flüssigkeit, daß jegliches Vorhandensein von solchem in den Lungen diese untauglich macht. Für die Beurteilung ist der Fleischbeschauer zuständig (§ 30 1 1 d. Ausführ.-Best.)[1]).

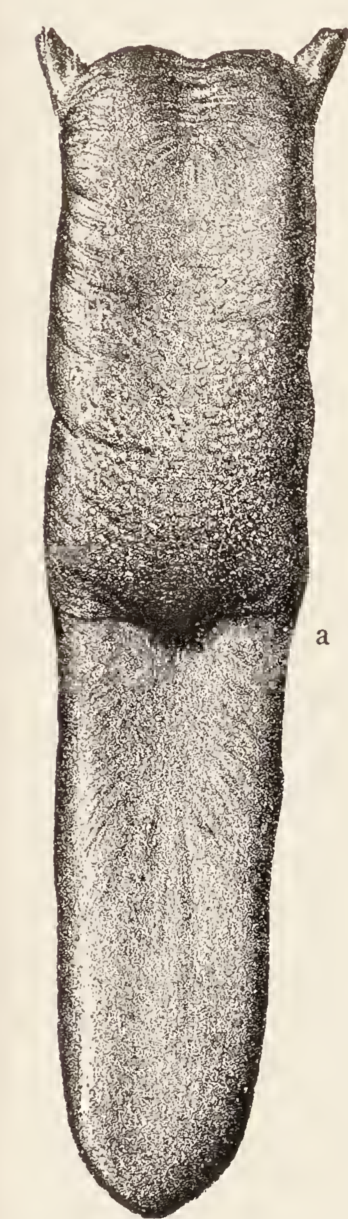


Fig. 111. **Rinderzunge mit Strahlenpilzerkrankung an der Uebergangsstelle des Zungenkörpers in die Zungenspitze (a).** (Nach H e n s c h e l u. F a l k.)

Wegen der V e r h ü t u n g der Entstehung der Brühwasserlungen, insbesondere durch Anwendung des Rachenkolbens, s. S. 159.

Ueber die Merkmale und Beurteilung künstlich a u f g e b l a s e n e r Lungen s. u. Aufblasen.

c) B r u s t f e l l.

Das Brustfell ist in der Regel nur dann erkrankt, wenn die Lunge verändert ist. So findet sich oft im Gefolge der Lungenentzündung auch eine E n t z ü n d u n g des Brustfells. Bei der Brustfellentzündung ist das Brustfell häufig mit Belägen versehen, die sich abziehen lassen; außerdem kann in der Brusthöhle eine gelbe, geruchlose oder stinkende Flüssigkeit angesammelt sein, in der Teile, wie sie auf dem Brustfell abgelagert sind, schwimmen.

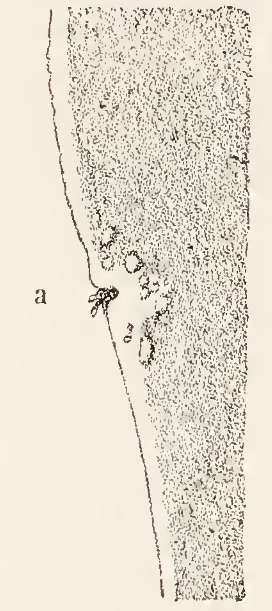


Fig. 112. **Durchschnitt durch die erkrankte Stelle der in Fig. 111 abgebildet. Zunge.** (Nach H e n s c h e l und F a l k.)

Nach dem Ablauf von Brustfellentzündungen können **Verwachsungen der Lunge mit dem Brustfell** zurückbleiben. Umschriebene Verwachsungen bilden sich oft nach Rippenbrüchen in der Umgebung der Bruchstellen aus.

Ferner kommen auf dem Brustfell t u b e r k u l ö s e V e r ä n d e r u n g e n in Form von Knötchen und Knoten vor (Fig. 110). Diese finden sich namentlich in

---

[1]) Abgesehen von H e s s e n, wo der Tierarzt zu entscheiden hat.

den Winkeln zwischen Rippenkorb und Zwerchfell; deswegen ist bei der Untersuchung das Zwerchfell hochzuheben. Am Brustfell können tuberkulöse Veränderungen vorhanden sein, ohne daß die Lunge erkrankt ist.

3. Verdauungsapparat.

a) Maulschleimhaut, Zunge und Mandeln.

An der Maulschleimhaut sind beim Rinde und beim Schweine, seltener beim Schafe und bei der Ziege, Bläschen und oberflächliche Geschwüre als Veränderungen der Maulseuche zu beobachten. Ferner werden Entzündungen gesehen, die durch scharfe Stoffe (scharf wirkende Arzneimittel), durch die Rinderpest und bei Kälbern durch die Kälberdiphtherie verursacht sein können. Die Schleimhaut ist geschwollen, gerötet und stellenweise grau und gelb verfärbt; die verfärbten Stellen stoßen sich los und hinterlassen Geschwüre. Die Veränderungen bei der Kälber-



Fig. 113.
Holzzunge vom Rinde mit pilzförmigen Wucherungen und oberflächlichen Geschwüren.



Fig. 114. **Muskulöser Teil des Schlundes vom Rinde, aufgeschnitten, mit einer gesundheitsschädlichen Finne** (Cysticercus inermis). (Nach einem Präparate von Funk.)

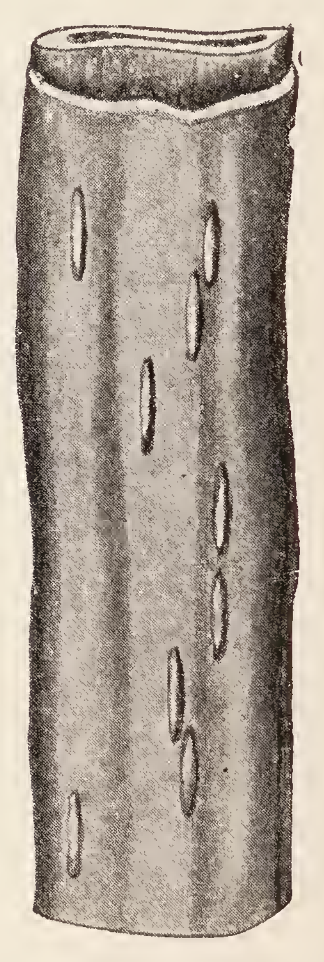


Fig. 115.
Schlund vom Rinde mit jungen Dasselfliegenlarven.
(Nach Glage.)

diphtherie gehen mit üblem Geruch einher. Bei Rindern entwickeln sich Geschwüre in der Maulschleimhaut auch bei der Quecksilbervergiftung. — Bei der Rinderseuche kann die Zunge bedeutend geschwollen sein.

In der Schleimhaut der Maulhöhle und in der Zunge des Rindes findet sich häufig die Strahlenpilzerkrankung. Diese kann in verschiedenen Formen auftreten:

1. in Form von oberflächlichen Geschwüren,
2. in Form von Knoten, die über die Oberfläche wie Pilze hervortreten, und
3. in Form von Knoten und Verdickungen in der Tiefe (Fig. 113).

Die Verdickung der Zunge infolge der Strahlenpilzerkrankung wird als Holzzunge bezeichnet, weil die Zunge hierbei so hart wie Holz werden kann. Besonders häufig findet man Strahlenpilzerkrankungen an dem Uebergang des Zungenkörpers in die Zungenspitze (Fig. 111 a); diese Stelle ist beim Rinde in jedem Falle auf Strahlenpilzerkrankung zu untersuchen. Die Erkrankung dieser Stelle macht sich durch das Vorhandensein eines kleinen Geschwürs bemerkbar, in dem häufig Haare und Futterbestandteile sitzen (Fig. 112). Die Beurteilung örtlicher Strahlenpilzkrankheit der Zunge ist Sache des Fleischbeschauers (§ 30 Nr. 1 e).

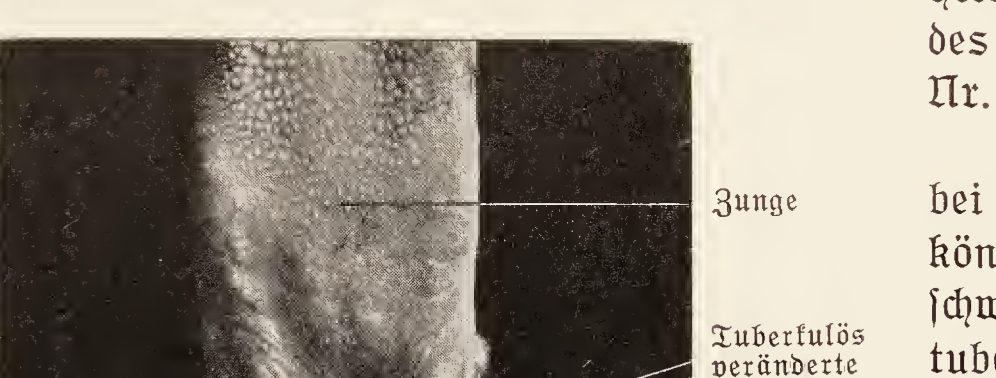
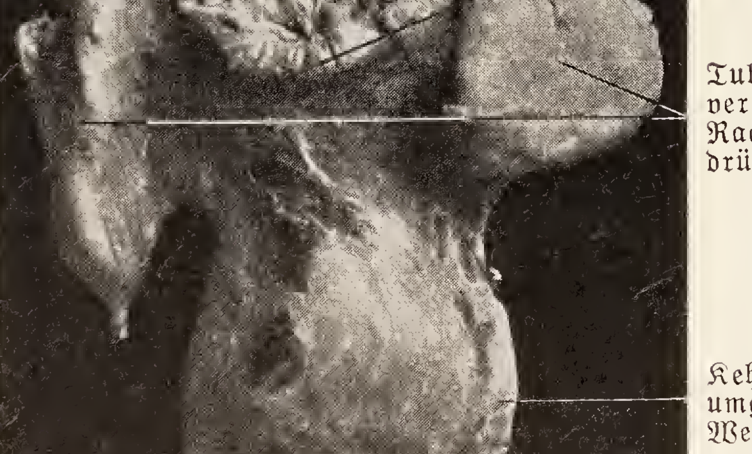



Fig. 116. **Tuberkulose der Rachendrüsen und der Mandeln beim Rinde.**

In den Mandeln bei Rindern und Schweinen können sich tuberkulöse Geschwüre (Fig. 116), ferner tuberkulöse und aktinomykotische Knoten finden. Da diese häufig mit bloßem Auge nicht sicher erkannt werden können, sind die Mandeln bei Rindern und Schweinen stets als untauglich zu behandeln (S. 178).

In den zur Maulschleimhaut und Zunge gehörigen Lymphdrüsen (Kehlgangs- und Rachendrüsen) kann Tuberkulose vorkommen. Die Lymphdrüsen sind hierbei vergrößert und mit verkästen und verkalkten Herden (Knötchen und Knoten) durchsetzt; beim Schweine werden hauptsächlich die

Kehlgangsdrüsen, beim Rinde vornehmlich die Rachendrüsen von Tuberkulose betroffen (Fig. 116). Gelegentlich wird auch eine Vergrößerung und Verhärtung der Kehlgangs- und Rachendrüsen bei der Strahlenpilzkrankheit gesehen. Die Lymphdrüsen zeigen sich hierbei auf dem Durchschnitt mit kleinsten gelben Herden durchsetzt.

Wegen des besonders starken abweichenden Geruchs der Speicheldrüsen des Kopfes bei Ebern und Binnenebern vgl. S. 199.

b) Rachenschleimhaut.

Unter der Rachenschleimhaut können blutige und blutigwässerige Ergüsse beim Milzbrand, bei der Rinderseuche und beim Schweinerotlauf vorkommen.

c) Speiseröhre (Schlund).

Auf der **Schleimhaut** der Speiseröhre sieht man zuweilen örtliche Geschwülste (warzige Wucherungen), in der **Muskelhaut** beim Rinde gesundheitsschädliche Finnen (Cysticercus inermis) (Fig. 114), die Larven der Dasselfliege (Fig. 115) und bei Schafen und Ziegen Miescherscher Schläuche (Fig. 117).

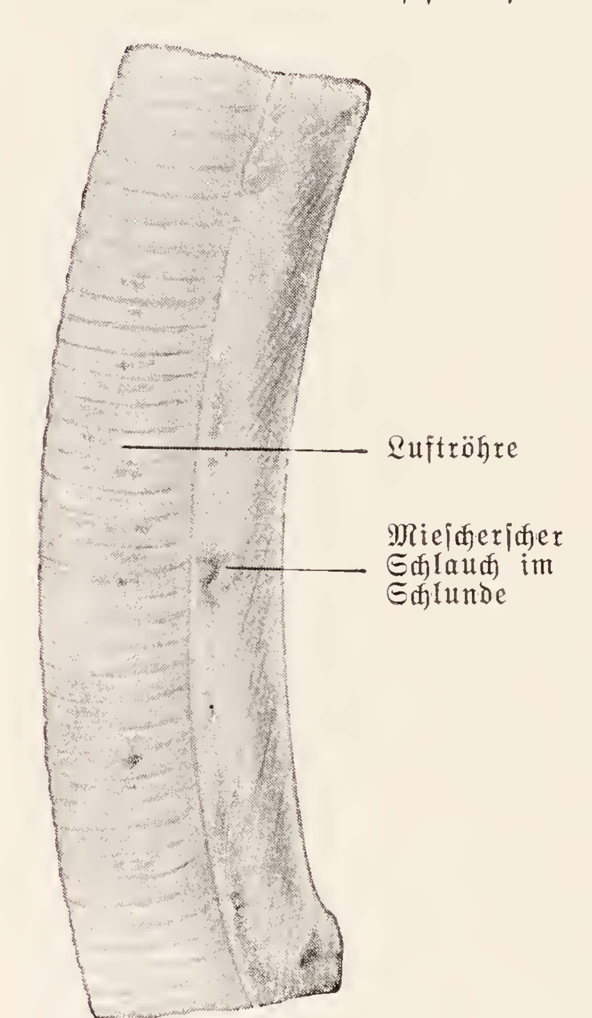


Fig. 117. **Miescherſche Schläuche in der Muskulatur des Schlundes vom Schafe.**

d) Magen und Darmkanal.

Die Schleimhaut des Magens und Darmes kann mäßig geschwollen und mit Schleim belegt sein (Magen- und Darmkatarrh); außerdem kann sie stark geschwollen und gerötet[1]) oder mit gelben Belägen und Schorfen sowie mit Geschwüren versehen sein (Magen- und Darmentzündung). — Die Beurteilung des Fleisches bei Katarrhen und Entzündungen der Magen- und Darmschleimhaut ist dem Tierarzt vorbehalten.

Beim Rinde findet man häufig in der zweiten Magenabteilung (Haube) Fremdkörper, die entweder lose in der Haube liegen oder durch die Wand bis zum Zwerchfell gedrungen sind. Ein Fremdkörper kann eine röhrenförmige Wunde mit Bildung von stinkendem Eiter erzeugen; er kann bis zum Herzbeutel vordringen, außerdem aber eine Bauchfellentzündung verursachen. Die Beurteilung steht dem Tierarzt zu, wenn ein Fremdkörper die Wand der Haube durchbohrt hat und der Wundkanal nicht vollkommen abgekapselt ist. Bei Erkrankung des Herzbeutels oder des Bauchfells ist die Fleischbeschau stets durch den Tierarzt auszuführen.

[1]) Nicht zu verwechseln mit der Entzündungsröte ist die Verdauungsrötung eines umschriebenen Teiles der Magenschleimhaut beim Schweine, die nach der Futteraufnahme regelmäßig angetroffen wird (s. S. 91).

Beim Kalbe werden verhältnismäßig oft *Magengeschwüre* beobachtet, bei denen die Schleimhaut in mehr oder weniger großer Tiefe vollkommen zerstört ist. Wenn ein Geschwür durch die ganze Wand des Magens reicht, entsteht eine Bauchfellentzündung mit Ansammlung stinkenden Inhalts in der Bauchhöhle. Beurteilung durch den Tierarzt.

Im Magen und Darme kommen *tierische Schmarotzer* verschiedener Art (Rundwürmer, Bandwürmer) vor. Diese sind an sich für die Beurteilung des Fleisches belanglos, da sie bei der Reinigung der Därme mit dem Magen- und Darminhalt entfernt werden. Sie können aber zu schweren Störungen des Ernährungszustandes (Abmagerung, Wassersucht) führen (siehe diese Krankheiten).

In der *Wand des Darmes* des Rindes sind nicht selten kleine Knötchen von Hanfkorn- bis Erbsengröße mit grünlichem, käsigem Inhalt zugegen. Diese Knötchen werden durch unschädliche tierische Schmarotzer (Rundwürmer) verursacht und heißen deshalb **Wurmknötchen**; sie machen, wenn sie in größerer Zahl vorhanden sind, den Darm als Nahrungsmittel (Wursthülle) *untauglich*. Die *Beurteilung* steht dem Fleischbeschauer zu (§ 30 Nr. 1 a).

Bei der *Tuberkulose* können graue, gelbe, graugelbe und graurötliche Knötchen auf dem äußeren Ueberzug des Magens und Darmes, ferner ebensolche Knötchen und Geschwüre in der Schleimhaut des Darmes auftreten. Letztere haben die Größe einer Linse bis zu der einer Bohne und darüber, ihr Grund ist höckrig und die Umgebung aufgewulstet (Fig. 118). Bei der Tuberkulose des Darmes sind stets die *Gekrösdrüsen* vergrößert und mit *grauen* und *gelben Knötchen* durchsetzt. Häufig sind aber auch die Gekrösdrüsen tuberkulös verändert, ohne daß tuberkulöse Veränderungen im Darme nachgewiesen werden können.

Fig. 118.
Stück Darm vom Rinde mit tuberkulösen Geschwüren.

Bei der tuberkuloseähnlichen Darmentzündung (*Paratuberkulose*) des Rindes, Schafes und der Ziege kommt es zu starken „hirnwindungenähnlichen" Verdickungen der Schleimhaut des Dickdarms.

In den Gekrösdrüsen kommen außer *gelben* auch *grünlich* gefärbte Käseherde vor, die verirrte jugendliche Leberegel enthalten, ferner *hellgraue*, breiige sowie *grüne*, käseähnliche und graue und graugelbliche, verkalkte Herde mit Fünflochlarven oder deren Resten.

e) Bauchfell.

Am Bauchfell sind die wichtigsten Veränderungen Knötchen und Knoten von grauer, gelber und graugelber Beschaffenheit bei der *Tuberkulose*, ferner graurote, fest aufsitzende Beläge bei derselben Krankheit und frische *Entzündungen* mit Ansammlung von Eiter oder übelriechenden wässerigen Ergüssen

in der Bauchhöhle oder mit gelben, leicht abziehbaren Belägen auf den Eingeweiden. Nach M. Junack können schleichend verlaufende entzündliche Veränderungen des Bauchfells mit zottigen Belägen am Bauchfell und Netz und an den Ueberzügen der Baucheingeweide, die unter tuberkuloseähnlichem Bilde verlaufen, durch Leberegel verursacht werden. Alle diese Entzündungen sind durch den Tierarzt zu begutachten.

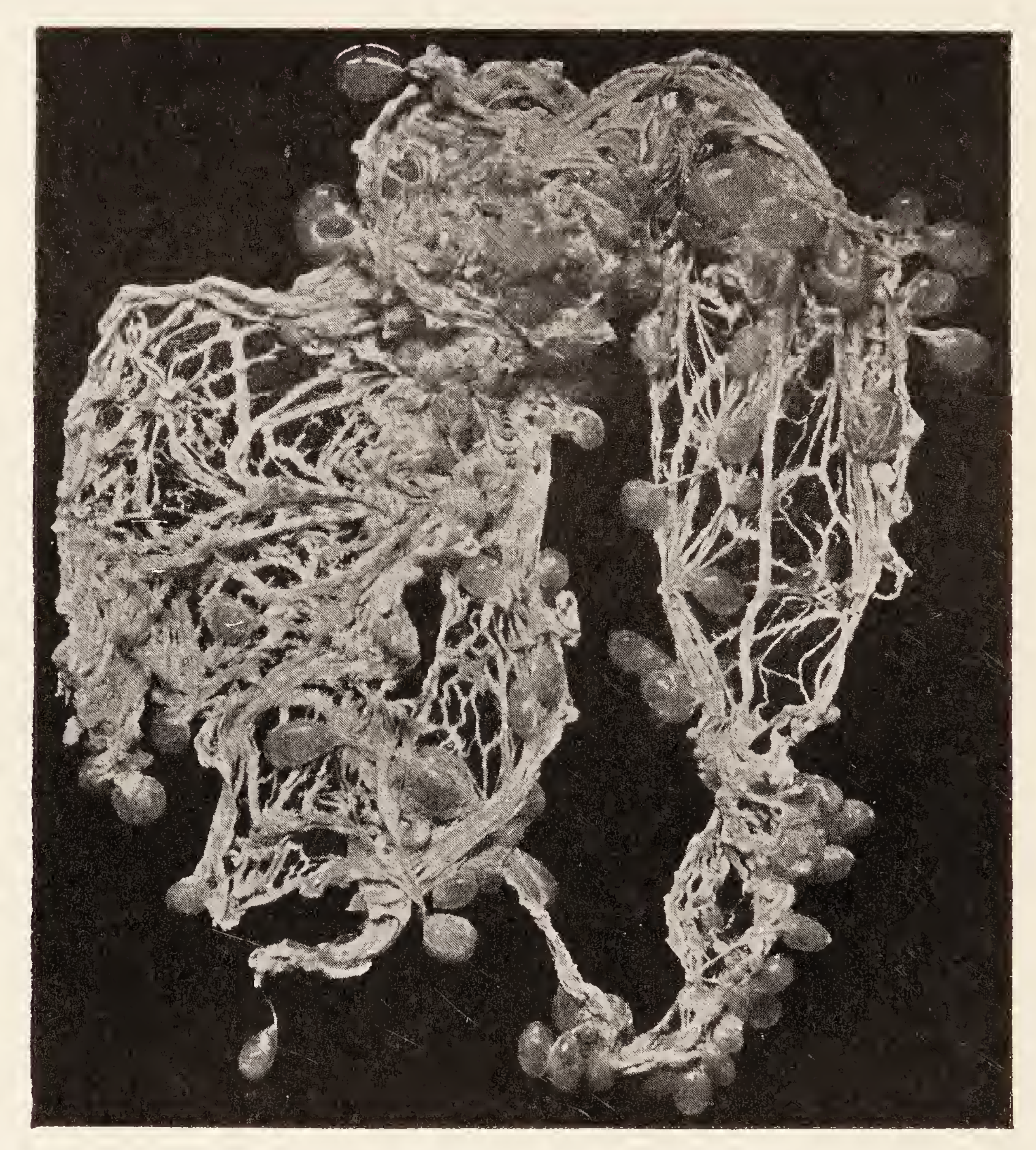


Fig. 119. **Netz vom Schweine mit dünnhalsigen Finnen.**

Die Entscheidung steht dem Fleischbeschauer nur in solchen Fällen zu, in denen es zur bindegewebigen Verwachsung von Eingeweiden unter sich gekommen ist und entweder kein Eiter zwischen den verwachsenen Eingeweiden sich gebildet hat oder der Eiter vollständig abgekapselt ist. Wegen der Beurteilung dieser Fälle s. S. 204.

Beim Schweine wird im Gekröse die Ansammlung von Gas in Form von Blasen beobachtet (Luftblasengekröse). Das Allgemeinbefinden ist hierbei nicht gestört. Beurteilung durch den Fleischbeschauer, der nur die veränderten Teile als untauglich zu behandeln hat.

Unter dem Bauchfell, im Netze und Gekröse kommt endlich die dünnhalsige Finne (Fig. 119) vor.

f) Leber.

Bei Schweinelebern fehlt hin und wieder die Lappung (Klumpenleber). Ferner kommen Doppellebern vor. Diese angeborenen Mißbildungen machen die Leber nicht genußuntauglich, weil hiermit eine Veränderung der übrigen Beschaffenheit des Organs nicht verbunden ist. Beurteilung durch den Fleischbeschauer (s. S. 199).

Außerdem findet man in der Leber des Rindes nicht selten blaurote oder violette Flecke, die unter der Oberfläche liegen und sich in die Lebersubstanz hinein erstrecken **(Blutstauflecke)**. Die Beurteilung steht dem Fleischbeschauer zu. Derartige Lebern sind nicht vollwertig; besondere Vorschriften über den Verkauf sind aber nicht zu machen, da der Käufer die abweichende Beschaffenheit selbst erkennen kann, und diese für die Verarbeitung der Leber zur Wurst unerheblich ist.

Bei Kälbern kann die Leber wie die Lunge schwarz gefärbt sein. Die schwarz gefärbten Teile sind untauglich. Für die Beurteilung ist der Fleischbeschauer zuständig (s. S. 203).

Zerreißungen der Leber können bei sehr fetten Tieren — Mastlämmern — vorkommen. Die Leberzerreißung führt gewöhnlich durch Verblutung zum Tode.

Bei der Gelbsucht ist die Leber gelb verfärbt.

Sehr wichtig sind die Verfärbungen und Trübungen der Leber sowie gleichzeitig bestehende Blutungen als Zeichen von erheblichen Allgemeinkrankheiten (siehe S. 203 und 200).

In der Leber des Rindes kommt trockener Brand vor in Form runder, trüber Stellen von grauer Farbe, die scharf von der Nachbarschaft abgesetzt sind. Die brandigen Stellen erweichen mit der Zeit, werden eitrig und schließlich vollständig abgekapselt. Nur im letzteren Falle darf der Fleischbeschauer sein Gutachten abgeben (Beurteilung wie bei vollständig abgekapselten Eiterherden, s. S. 204).

Durch Entzündungen kann die Leber ihre festweiche Beschaffenheit einbüßen und herdförmig oder in größeren Abschnitten vollkommen hart und derb werden **(Leberverhärtung)**. Die von der Verhärtung betroffenen Teile der Leber sind untauglich. Entscheidung durch den Fleischbeschauer (s. S. 204).

Ferner kommen in der Leber Geschwülste sowie tuberkulöse und Strahlenpilz-Veränderungen vor.

Die häufigsten krankhaften Befunde in der Leber sind tierische Schmarotzer (Echinokokken, Leberegel, dünnhalsige Finnen und Fünflöcher). Die Leberegel bilden zunächst in der Leber gras- bis strohhalmstarke rote, geschlängelte Bohrgänge, finden sich dann in den Gallengängen und können hier Erweiterung und Verdickung hervorrufen. Bei starker frischer Einwanderung von

Leberegeln kann die Leber geschwollen, blutreich und mit Blutungen durchsetzt und auf der Oberfläche mit einem dünnen, hautähnlichen Belag versehen sein. In den Gallengängen kann man beim Schweine zuweilen auch verirrte Spulwürmer nachweisen.

In den Gallengängen kann gelegentlich auch die Ansammlung von Gallensteinen, Sand und anderen Fremdkörpern beobachtet werden.

g) Bauchspeicheldrüse.

Veränderungen an der Bauchspeicheldrüse sind selten. Zeitweilig beobachtet man Steinchen in den Ausführungsgängen der Bauchspeicheldrüse und in dieser selbst kleine trübe Herde (trockener Brand) und Geschwülste.



Fig. 120. **Fleckniere vom Kalbe.**

4. Harn- und Geschlechtsapparat.

a) Nieren.

An den Nieren werden Mißbildungen derart beobachtet, daß eine Niere verkümmert ist; in diesem Falle ist gewöhnlich die andere Niere vergrößert. Auch Doppelnieren, Zweiteilungen und Verwachsungen beider Nieren können vorkommen. Diese Mißbildungen sind für die Beurteilung des Fleisches unerheblich. Die Beurteilung ist Sache des Fleischbeschauers (s. S. 199).

Trübungen der Nierenoberfläche und der Nierenrinde haben dieselbe Bedeutung wie die Trübung der Leber, desgleichen kleine Blutungen in den Nieren.

In den Nieren kommen verschiedene Arten von Entzündungen vor. Frische Entzündungen sind daran zu erkennen, daß die Nieren vergrößert, trüb und gleichzeitig weicher als gewöhnlich sind. Derartige frische Entzündungen begleiten in der Regel erhebliche Allgemeinkrankheiten. Dasselbe ist bei der eitrigen Nierenentzündung der Fall, bei der sich kleine gelbe Eiterherdchen in der Nierenrinde bilden, die von einem roten Hofe umgeben sind.

Im Nierenbecken spielt sich die eitrige Nierenbeckenentzündung ab; diese entsteht in der Regel durch Aufsteigen von Krankheitserregern aus der Blase in das Nierenbecken und ist an der Erweiterung der Harnleiter und des Nierenbeckens erkennbar. Die erweiterten Harnleiter und das Nierenbecken sind mit Schleim und Eiter gefüllt. Die Begutachtung ist Sache des Tierarztes.

Beim Kalbe kommen in der Nierenrinde runde oder kegelförmige weiße Knoten ohne roten Hof vor **(Fleckniere)** (Fig. 120). Beurteilung wie bei Verhärtungen (s. S. 204) durch den Fleischbeschauer, wenn das Allgemeinbefinden nicht gestört war. Andernfalls hat die Entscheidung durch den Tierarzt zu erfolgen.

Endlich sind zu erwähnen Einziehungen in der Niere unter Bildung weißer Streifen in der Nierenrinde und in der Markschicht. Diese Einziehungen (Vernarbungen) sind unerheblich, wenn sie nur ganz vereinzelt auftreten; sie machen die Nieren genußuntauglich, wenn sie in größerer Zahl zugegen sind. Beurteilung wie bei Verhärtungen (s. S. 204) durch den Fleischbeschauer.

Weiter kommen in den Nieren Geschwülste in Form knotiger Einlagerungen und tuberkulöse sowie aktinomykotische Veränderungen vor. Letztere sind gekennzeichnet durch das Auftreten kleiner grauer oder gelber Knötchen und größerer gelber, verkäster und verkalkter Knoten. Beim Rinde können größere Abschnitte der Nieren durch Tuberkulose in gelbe Käseherde umgewandelt sein.



Fig. 121. **Euter vom Rinde mit Tuberkulose.**

b) Blase und Harnröhre.

In der Blase können sich Steine ansammeln (Harnblasensteine) und bei männlichen Tieren, namentlich beim Ochsen und Hammel, beim Abgang in der Harnröhre stecken bleiben und diese verstopfen. Dann erfolgt, wenn eine Operation unterbleibt, entweder Blasenberstung oder Absterben der Harnröhre in der Umgebung des eingeklemmten Steines; durch die abgestorbene Partie tritt Harn in die Unterhaut. In beiden Fällen entsteht Harnblütigkeit mit **hochgradigem Harngeruch** des Fleisches. Beurteilung: Bei hochgradigem Harngeruch ist das Fleisch untauglich, wenn der hochgradige Geruch auch bei der frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmenden Koch- und Bratprobe und nach dem Erkalten hervortritt (§ 33 Abs. 1 Nr. 16). Bei mäßigem unangenehmen Harngeruch sind das gesamte Fleisch oder die riechenden Fleischviertel, Ein-

geweide oder kleineren Fleischteile minderwertig. Auch bei mäßigem unangenehmen Harngeruch ist die Beurteilung des Fleisches frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmen und zuvor die Koch- und Bratprobe auszuführen (§ 40 Nr. 3). Die Beurteilung steht bei hochgradigem wie bei mäßigem Harngeruch dem Tierarzt zu (§ 31).

Außerdem können Blasenentzündungen auftreten. Diese sind durch Schwellung und Rötung der Schleimhaut, Bildung von Schorfen und Geschwüren in der Schleimhaut sowie durch Trübung und üblen Geruch des Harnes gekennzeichnet. Die Beurteilung ist dem Tierarzt vorbehalten.

c) Männliche Geschlechtsorgane.

In den Hoden des Rindes und des Schweines kann Tuberkulose vorkommen. Tuberkulöse Hoden sind vergrößert und mit gelben, käsigen Einsprengungen versehen oder in eine gelbe käsige Masse umgewandelt; gleichzeitig besteht stets Tuberkulose der Schamdrüsen. Ferner können die Hoden völlig absterben und eine gleichmäßige trübe, graugelbe Masse bilden. Auf der Innenfläche der Vorhaut männlicher Schweine kommen geschwürige Veränderungen bei der Schweinepest, aber auch ohne diese Erkrankung vor.

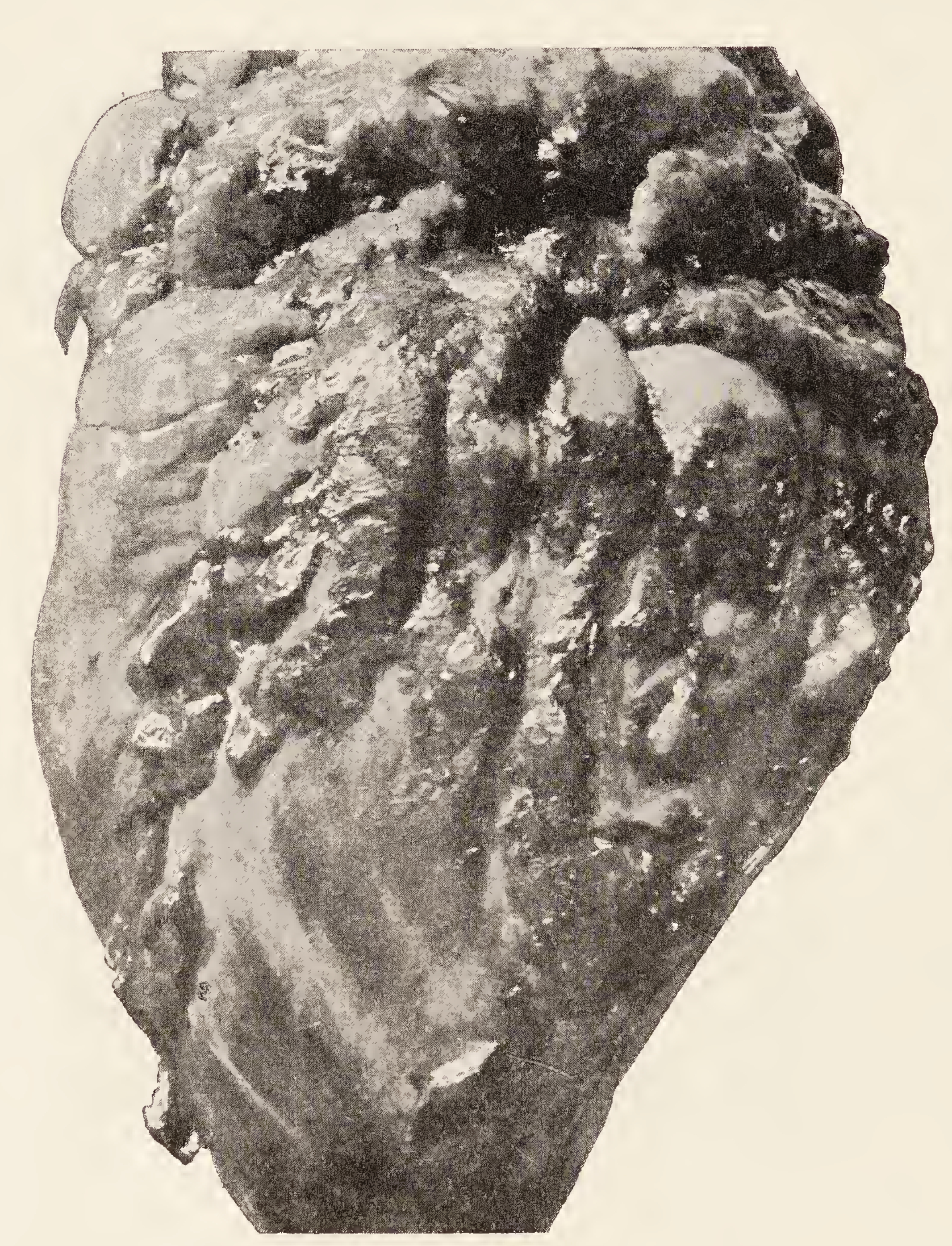


Fig. 122. **Herz mit tuberkulösen Wucherungen an der Herzüberkleidung.**

d) Weibliche Geschlechtsorgane.

Krankhafte Veränderungen können an den Eierstöcken, an den Eileitern, an der Gebärmutter, an der Scheide und am Euter auftreten. Die wichtigsten Veränderungen sind diejenigen der Gebärmutter, der Scheide und des Euters.

An den Eierstöcken und an den Eileitern sind tuberkulöse Veränderungen die häufigsten; sie schließen sich an Tuberkulose des Bauchfells an.

In der Gebärmutter können eingeschrumpfte Früchte vorhanden sein (**Steinfrüchte**). Beurteilung: Wenn die Steinfrüchte in einer geruchlosen Flüssigkeit liegen und steinhart sind, und das Allgemeinbefinden der Tiere nicht gestört war, ist der Fleischbeschauer befugt, das Fleisch für tauglich zu erklären; nur die Gebärmutter samt der Steinfrucht ist zu beschlagnahmen.

Beim Vorhandensein von faulen Früchten, die in einer stinkenden Flüssigkeit liegen und durch Fäulnisgase aufgetrieben sind, ist die Beurteilung Sache des Tierarztes. Desgleichen sind alle Fälle von Wunden der Gebärmutter, ferner alle Entzündungen mit Schwellung und Rötung der Schleimhaut, mit Schorf- und Geschwürbildung in ihr dem Tierarzt zur Begutachtung zu überweisen, weil es sich regelmäßig um erhebliche Krankheitszustände handelt. Dasselbe gilt für das Zurückbleiben der Nachgeburt.

Bei Geschwülsten in der Gebärmutter und unter ihrer Schleimhaut ist das Fleisch tauglich und nur die veränderte Gebärmutter untauglich. Beurteilung durch den Fleischbeschauer (s. S. 204).

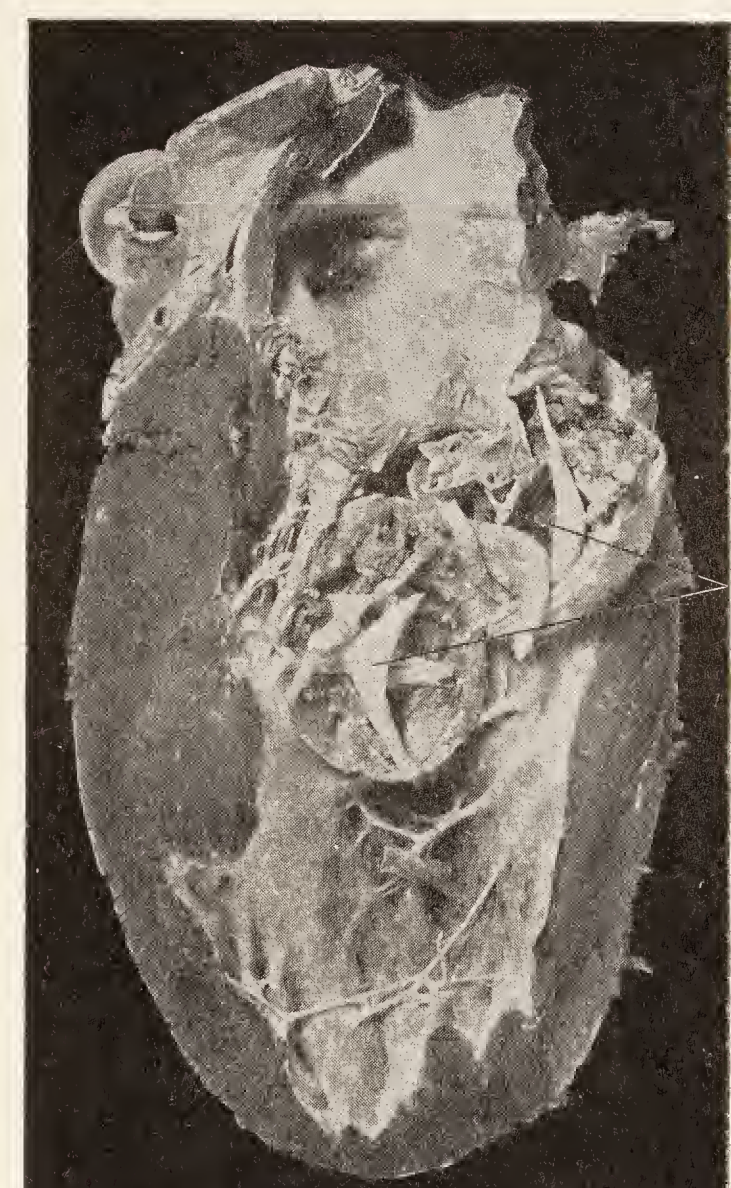


Fig. 123.
Herz mit Echinokokken (durchgeschnitten).

Endlich ist noch die Tuberkulose der Gebärmutter als häufigere Erkrankung bei Kühen zu nennen. Die Gebärmuttertuberkulose tritt in drei Formen auf. Bei der ersten bilden sich Geschwüre und Knötchen in der Schleimhaut und unter ihr, bei der zweiten nur Knötchen unter der Schleimhaut, und bei der dritten ist der Ueberzug der Gebärmutter mit Knötchen besetzt sowie die Wand der Gebärmutter mit Knötchen durchsetzt. Letztere Form schließt sich an die Tuberkulose des Bauchfells an.

Die Schleimhaut der Scheide zeigt beim **Bläschenausschlag** Bläschen von Erbsengröße und darüber mit trübem, eitrigem Inhalt und oberflächliche Geschwüre. Beurteilung: Beim Bläschenausschlag sind nur die veränderten Teile untauglich, der Rest des Tierkörpers ist tauglich. Die Beurteilung steht dem Fleisch-

beschauer zu (§ 30 Nr. 1 g); der Beschauer hat die Pflicht der Anzeige (s. S. 32)[1]).

Die Scham kann tuberkulös verändert sein. Die Erkrankung äußert sich durch gleichmäßige starke oder durch abgegrenzte knotige Anschwellungen.

Euter. Am Euter sind die Entzündungen, die Tuberkulose und Strahlenpilzkrankheit von Bedeutung.

Merkmale der Euterentzündungen. Bei den frischen Euterentzündungen sind das Euter und die Euterlymphdrüsen geschwollen; die Schwellung betrifft entweder gleichmäßig alle Viertel oder nur ein oder mehrere Viertel. Aus den Strichen entleert sich auf Zug keine Milch, sondern wässerige und mit Flocken durchmischte Flüssigkeit. Beurteilung: Frische Euterentzündungen mit Störung des Allgemeinbefindens sind vom Tierarzt zu begutachten. Hierbei ist zu beachten, daß sich an Euterentzündungen mit Störung des Allgemeinbefindens Blutvergiftungen anschließen können, die das Fleisch untauglich machen (siehe unter Fleischvergiftungen).

Bei abgelaufenen Euterentzündungen mit Verhärtung des Euters ohne Störung des Allgemeinbefindens ist der Fleischbeschauer zur Entscheidung befugt (s. S. 204).

Bei der Tuberkulose des Euters (Fig. 121) sind ein oder mehrere Viertel vergrößert, gleichmäßig fest oder knotig verdickt; gleichzeitig sind der Regel nach die zugehörigen Lymphdrüsen geschwollen, saftreich und mit verkästen oder verkalkten Knötchen und Knoten durchsetzt. Die erkrankten Euterviertel zeigen auf dem Durchschnitt nicht die gewöhnliche gelbe Farbe des Eutergewebes, sondern eine graurote Farbe und mehr oder weniger deutlich erkennbar eingesprengte graugelbe, verkäste und verkalkte Knötchen sowie „landkartenähnliche" frisch verkäsende Bezirke und ausgedehnte frische Verkäsungen ganzer Euterviertel. Auch vereinzelte Knötchen, verkäsende und Käseherde sind verdächtig. Im Euter des Schweines ist Tuberkulose selten, verhältnismäßig häufig dagegen die Strahlenpilzkrankheit. Bei der Strahlenpilzkrankheit des Euters treten in ihm Knoten und Eiterherde auf. Die Knoten sind derb und mit kleinen gelben Herden durchsetzt; die Eiterherde enthalten gelben oder graugrünen Eiter. Die Knoten und die Eiterherde können durch die Haut durchbrechen. Die Schamdrüsen sind bei der Strahlenpilzkrankheit des Euters geschwollen und auf dem Durchschnitt saftreich.

Außer der Tuberkulose und der Strahlenpilzkrankheit können auch einfache Geschwülste im Euter vorkommen. Die Beurteilung der Strahlenpilzkrankheit und der einfachen Geschwülste, die auf das Euter beschränkt sind, ist nach § 30 Nr. 1 d, e Sache des Fleischbeschauers (s. S. 204).

5. Blutkreislaufapparat. Herz und Herzbeutel.

Am Herzen können die drei verschiedenen Teile — der Herzbeutel mit dem äußeren Ueberzuge des Herzens, ferner das Muskelfleisch und die innere Auskleidung des Herzens — besondere Erkrankungen aufweisen.

Am **Herzbeutel** und an dem äußeren Ueberzuge des Herzens finden sich Blutungen in Form von Flecken, Punkten und Strichen bei verschiedenen ansteckenden Krankheiten und bei den Blutvergiftungen. Beim Milzbrand ist z. B. der äußere Ueberzug des Herzens durch Blutungen oft schwarz oder rot gefleckt.

[1]) In Baden und Hessen ist der Fleischbeschauer beim Bläschenausschlag für die Fleischbeschau nicht zuständig.

Entzündungen des Herzbeutels kommen beim Rinde vor als Folge einer Verletzung **durch Fremdkörper**, die aus dem zweiten Magen nach dem Herzen zu gewandert sind. Hierbei ist der Herzbeutel ausgedehnt, mit stinkender Flüssigkeit gefüllt, und die Innenwand des Herzbeutels sowie die Oberfläche des Herzens sind mit gelben, eierkuchenähnlichen, ablösbaren Belägen versehen. Die Beurteilung hat durch den Tierarzt zu erfolgen. Außerdem werden Herzbeutelentzündungen im Gefolge derjenigen Lungenentzündungen beobachtet, die mit einer Entzündung des Brustfells einhergehen.

Als Folge der Herzbeutelentzündungen können sich **bindegewebige Verwachsungen des Herzbeutels mit der Herzoberfläche** ausbilden. In diesem Falle muß der Herzbeutel mit dem Messer losgelöst werden, damit die Herzoberfläche der Untersuchung zugänglich wird. Die Beurteilung bei der bindegewebigen Verwachsung ohne Eiterung und ohne übelriechende wässerige Ergüsse steht dem Fleischbeschauer zu (S. 204).

Auf dem Herzbeutel und in ihm können außerdem tuberkulöse Veränderungen vorkommen. Diese setzen wie auf dem Brust- und Bauchfell mit graurötlichen Wucherungen an der Oberfläche ein (Fig. 122), in denen sich später kleine Knötchen und größere höckerige Knoten bilden (Fig. 110).

Der **Herzmuskel** kann ganz oder herdförmig getrübt und grau verfärbt sowie weicher sein als normal: bei ansteckenden Krankheiten, die mit wesentlichen Störungen des Allgemeinbefindens einhergehen, und bei den Blutvergiftungen. Ferner findet man im Herzen Eiterherde, tuberkulöse Veränderungen, Echinokokken (Fig. 123) und insbesondere Finnen.

Von Erkrankungen der **inneren Auskleidung** des Herzens sind zu nennen: Blutpunkte, die unter denselben Umständen auftreten wie die Blutungen

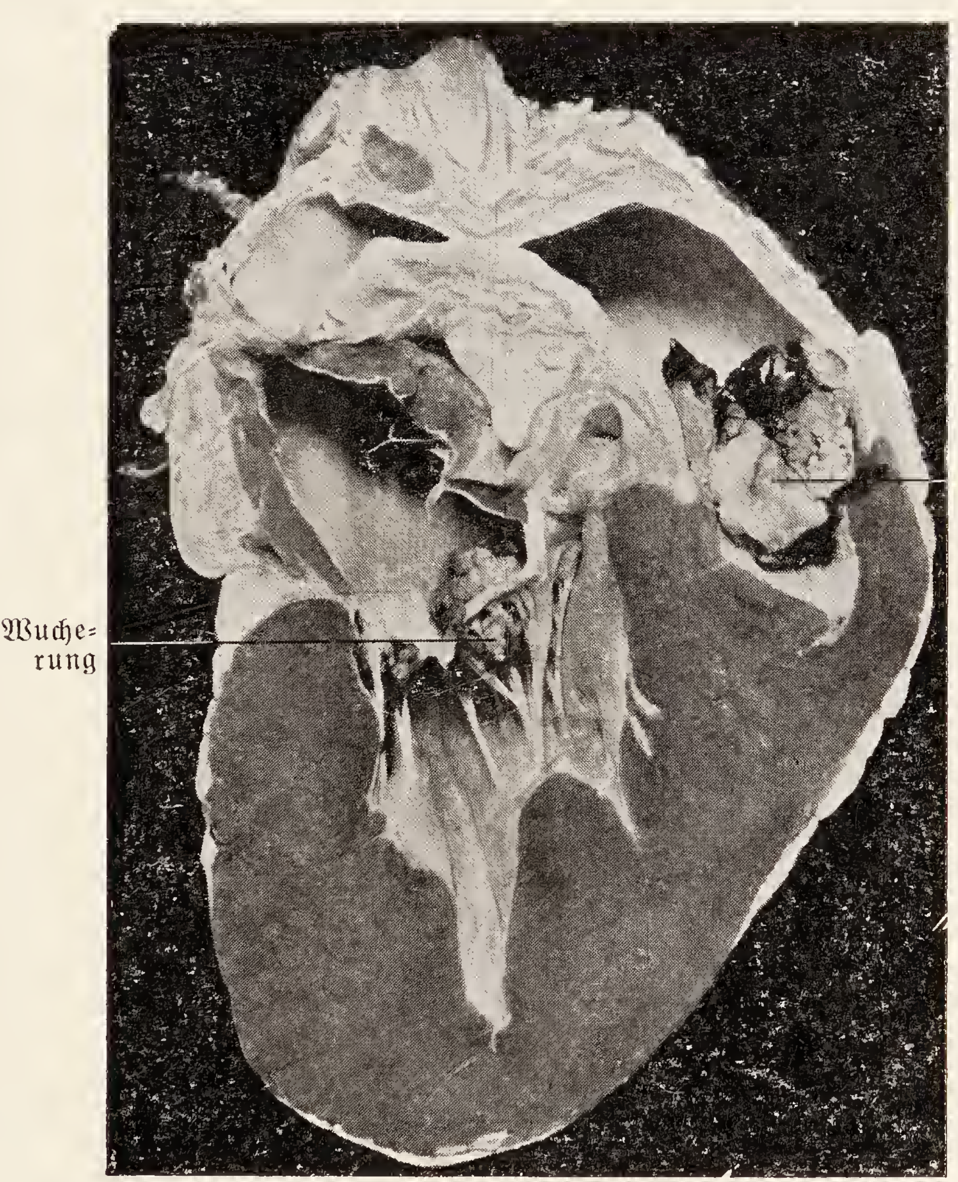


Fig. 124.
Herz vom Schweine mit Wucherungen an den Herzklappen infolge von Rotlauf.

unter der Herzüberkleidung (Fig. 102)[1]). An den Herzklappen können sich als Folgen einer Entzündung der Herzklappen Geschwülste und Geschwüre ausbilden, so daß die Oeffnungen, die zwischen den Herzklappen übrig bleiben, nahezu völlig verstopft werden und die Tiere an einer Behinderung des Blutkreislaufs zugrunde gehen. Eine geschwulstbildende Entzündung der Herzklappen wird beim Rotlauf beobachtet — **Herzklappenrotlauf** — (Fig. 124). Die Entscheidung beim Herzklappenrotlauf steht dem Fleischbeschauer zu (§ 30 Nr. 1 g)[2]). Die geschwürige Herzklappenentzündung, bei der sich Auflagerungen von Blutgerinnseln auf den Geschwüren bilden, kann sich bei der Blutvergiftung entwickeln oder den Ausgangspunkt der Blutvergiftung bilden und ist daher stets durch den Tierarzt zu begutachten (§ 31).

Die **Blutgefäße** können zerreißen und dadurch den Verblutungstod herbeiführen. Außerdem können die kleinen Blutgefäße in den Eingeweiden und in dem Muskelfleisch durch Wucherung zu hirsekorngroßen und größeren grauen knötchen- oder warzenförmigen Gebilden werden, die über die Schnittfläche vorspringen. Die große Blutschlagader (Aorta) kann teilweise verknöchern.



Fig. 125. **Durchschnitt durch ein Schafgehirn mit Gehirnblasenwurm.**
(Der Blasenwurm quillt aus dem in der Mitte durchgeschnittenen Gehirne hervor.)

6. Die Lymphdrüsen.

Die Lymphdrüsen wirken wie Filter und reinigen die Lymphe von fremden Beimengungen vor dem Uebertritt in das Blut. Wenn in der Lymphe Entzündungserreger vorhanden sind, schwellen die Lymphdrüsen an, und es entsteht eine Lymphdrüsenentzündung. Hierbei sind die Lymphdrüsen vergrößert und auf dem Durchschnitt stark durchfeuchtet (saftreich). Auch Blutungen können sich auf dem Durchschnitt zeigen. Lymphdrüsenentzündungen stellen sich regelmäßig ein, wenn der Körperteil oder das Organ, aus dem die Lymphdrüse ihre

[1]) Mit diesen Blutpunkten sind, wie hier nochmals betont werden soll, nicht zu verwechseln die Rotfärbungen einzelner Stellen des Herzens, die ganz regelmäßig bei den geschlachteten Tieren auf der Höhe der sog. Warzenmuskeln unterhalb der Herzklappen vorkommen (Fig. 103).

[2]) In Baden und Hessen ist bei Herzklappenrotlauf der Tierarzt zuständig.

Lymphe bezieht, entzündet ist. Schwellung sämtlicher Lymphdrüsen ist ein Merkmal der Blutvergiftung und bestimmter Allgemeinerkrankungen, wie des Milzbrandes, des Rotlaufs, der Schweinepest, der Rinderseuche und der Rinderpest.

Bei Tuberkulose eines Körperteils erkrankt der Regel nach auch die zugehörige Lymphdrüse an Tuberkulose. Die Tuberkulose der Lymphdrüsen äußert sich durch Schwellung und Auftreten entweder von nicht abgegrenzten kleinen Knötchen, die später verkäsen und verkalken und zu größeren Knoten zusammenfließen, oder von nicht abgegrenzten Verkäsungen, oft von strahligem Aussehen und mit Blutpunkten durchsetzt.

Eine Lymphdrüsenanschwellung kann auch bei der Strahlenpilzkrankheit eintreten. Die Lymphdrüse wird hierbei gleichzeitig höckrig und derber; auf dem Durchschnitt durch die vergrößerten Lymphdrüsen bemerkt man punktförmige gelbe Einlagerungen (Strahlenpilzherde). Ferner können die Lymphdrüsen verkäsen bei der Schweinepest und bei der sog. falschen Tuberkulose des Schafes. Starke Schwellung der Gekrösdrüsen kennzeichnet die Paratuberkulose des Rindes, Schafes und der Ziege (s. S. 217).

Bei der Weißblütigkeit können die Lymphdrüsen stark anschwellen; sie werden faust- und kopfgroß und weicher als gewöhnlich.

Auch tierische Schmarotzer kommen in den Lymphdrüsen vor, nämlich Leberegel und Fünflöcher, besonders in den Gekrösdrüsen, ferner gesundheitsschädliche Finnen bei sehr starker Einwanderung von Finnen in den Tierkörper sowie gelegentlich auch Echinokokken.

7. Die Milz.

Auf dem **Ueberzug** der Milz, der Milzkapsel, kommen häufig bedeutungslose stecknadelkopfgroße himbeerrote Knötchen von Milzsubstanz, sog. Milzgewebsbrüche, vor, die durch Spalten der Milzkapsel hindurchgewuchert sind. Im übrigen kann die Milzkapsel die gleichen Veränderungen aufweisen wie das Bauchfell. Bei der Tuberkulose zeigt die Milzkapsel nicht selten stärkere Erkrankung als der übrige Teil des

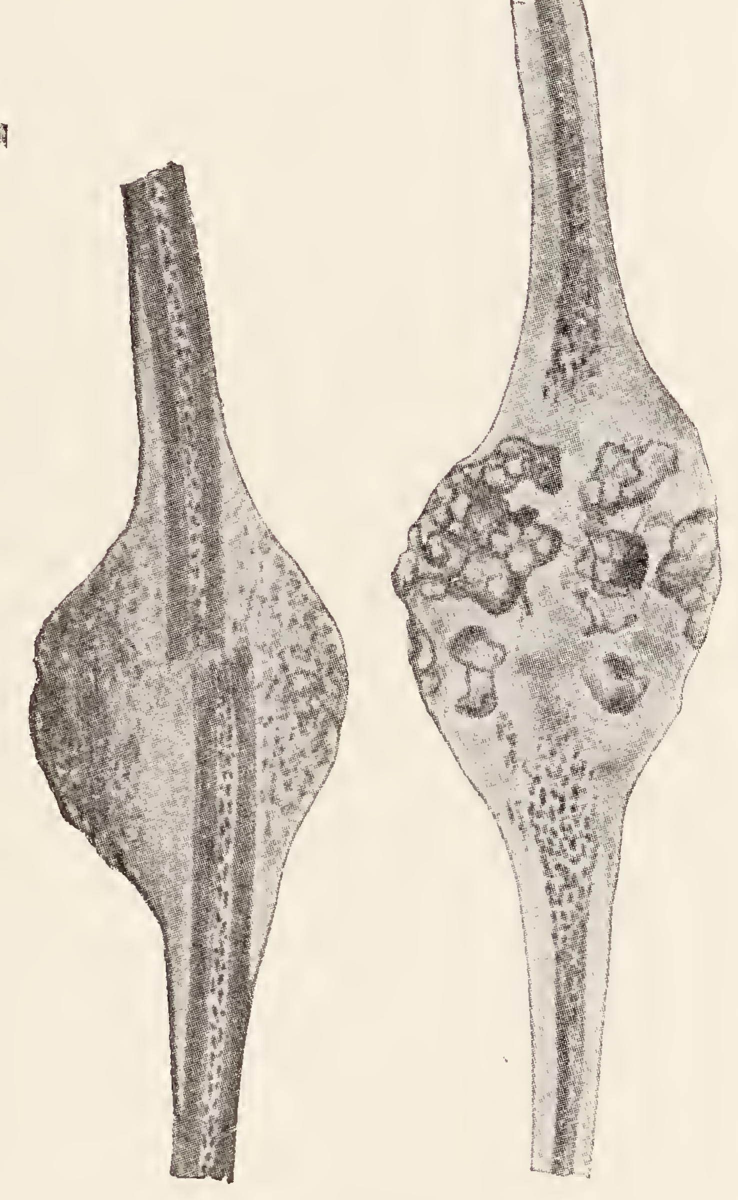


Fig. 126. **Verdickung einer Rippe infolge eines verheilten Bruchs.** (Nach Glage.)

Fig. 127. **Verdickung einer Rippe infolge von Tuberkulose. (Nach Glage.)**

Bauchfells. Im **Innern** der Milz können bösartige Geschwülste vorkommen, ferner Eiterherde bei der eitrigen Blutvergiftung, Jaucheherde bei jauchigen Vorgängen im Tierkörper, Tuberkel bei der Verbreitung der Tuberkulose auf dem Wege der Blutbahn, sowie von tierischen Schmarotzern Echinokokken, verirrte Leberegel und Fünflöcher. Sehr wichtig sind die Anschwellungen der Milz; sie kennzeichnen die Weißblütigkeit, den Milzbrand und Schweinerotlauf und andere Allgemeinkrankheiten. Den Verdacht auf Milzbrand begründet auch eine nur teilweise, knotige, dunkelrote Schwellung der Milz.

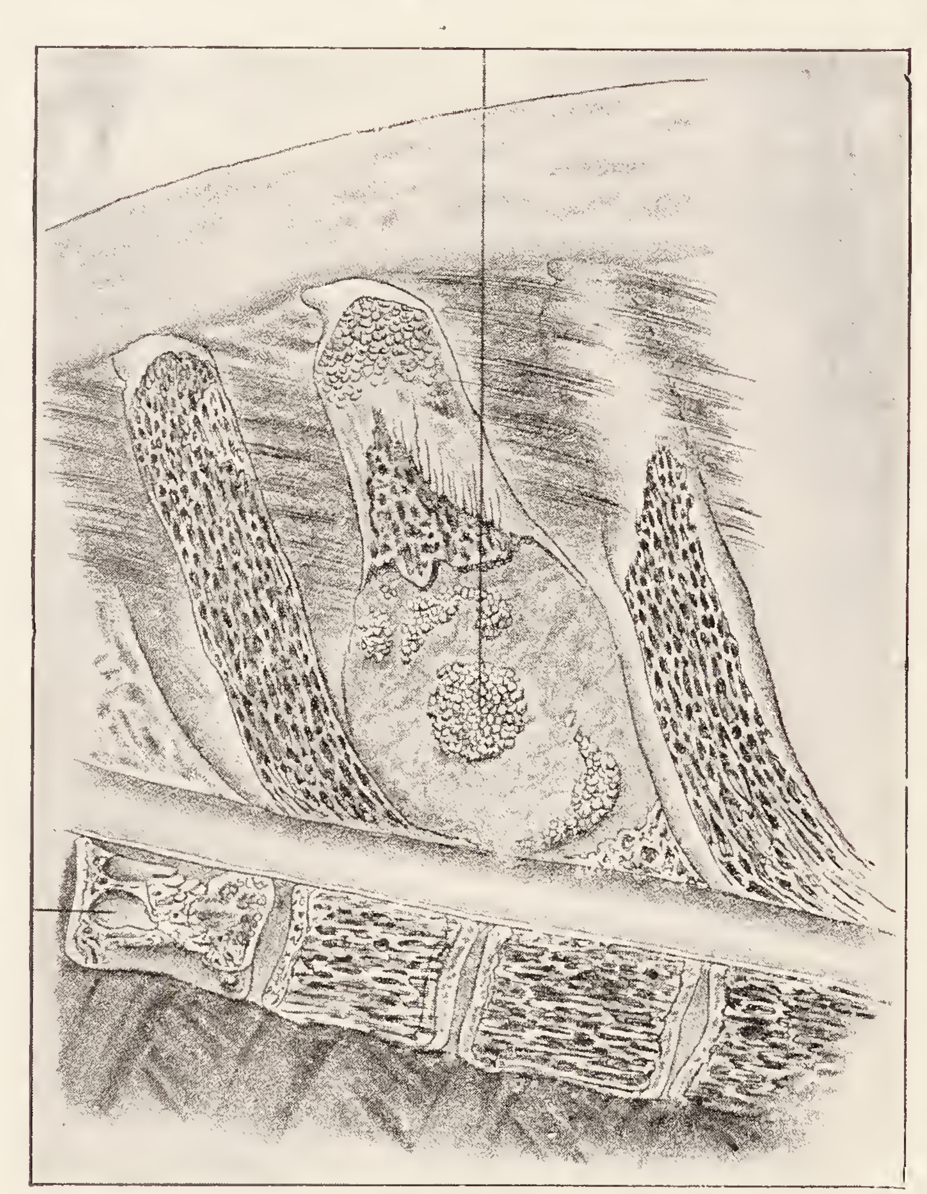


Fig. 128.
Knochen- (Wirbel-) Tuberkulose vom Schweine.

8. Das Nervensystem.

a) Gehirn und Rückenmark.

Am Gehirne können die Häute entzündet sein (Gehirnhautentzündung). Hierbei sind die Häute gerötet und bei der eitrigen Gehirnhautentzündung außerdem mit Eiter belegt. Ferner können im Gehirne tuberkulöse Veränderungen in Form hirsekorngroßer bis linsengroßer Knötchen vorkommen. Weiter finden sich im Gehirne der Gehirnblasenwurm (Fig. 125), gelegentlich auch Echinokokken und gesundheitsschädliche Finnen. Auf Erkrankungen des Gehirns weisen schwere Störungen des Allgemeinbefindens vor der Schlachtung hin (s. S. 127). Gehirnkranke Tiere sind deshalb vom Tierarzt zu beurteilen. Wegen der Erkennung und Beurteilung der im Gehirn vorkommenden Blasenwürmer s. S. 244, 250.

b. Die Nerven.

An den Nerven kommen gleichmäßige Verdickungen bis zur Stärke von mehreren Mannsfingern und Geschwülste in Form von festweichen Knoten und derben Knötchen, ferner gleichmäßige und knollenartige Verdickungen

vor (Nervengeschwülste). Beurteilung wie bei örtlich begrenzten Geschwülsten durch den Fleischbeschauer (siehe S. 204).

9. Das Knochengerüst und die Gelenke.

Am Knochengerüst werden beobachtet: Auftreibungen bei der sog. Rachitis, ferner eine ungewöhnliche Weichheit der Knochen, so daß sie leicht brechen, bei der Knochenbrüchigkeit; hierbei ist gleichzeitig die Markhöhle vergrößert und mit flüssigem gelben Marke gefüllt (Markflüssigkeit). Die Beurteilung ist dem Tierarzt vorbehalten. Eine Verflüssigung und gleichzeitige Vereiterung des Knochenmarkes kann bei der eitrigen Blutvergiftung vorkommen.

Die häufigsten Veränderungen an den Knochen sind die **Knochenbrüche** (Brüche von Gliedmaßenknochen, Rippen und Wirbeln). Brüche der Gliedmaßenknochen äußern sich bei der Schlachtviehbeschau durch starke Lahmheit; die Tiere sind nicht imstande, den gebrochenen Fuß zu belasten. Bei Brüchen der Wirbelsäule ist Lähmung vorhanden; die Tiere sind unvermögend, sich mit den Hinter- und Vordergliedmaßen zu erheben. In der Umgebung der gebrochenen Knochen bilden sich Blutungen aus, die sich in dem Bindegewebe zwischen den Muskeln bis zur Oberfläche des Tierkörpers hinziehen. Deshalb ist bei der Feststellung von Blutungen auf der Oberfläche der enthäuteten Tiere stets zu beachten, daß sie von Knochenbrüchen in der Tiefe herrühren können. Man unterscheidet einfache und verwickelte (komplizierte) Knochenbrüche. Bei letzteren ist auch die Haut zerrissen; durch die Hautwunde können Knochensplitter hervorragen.

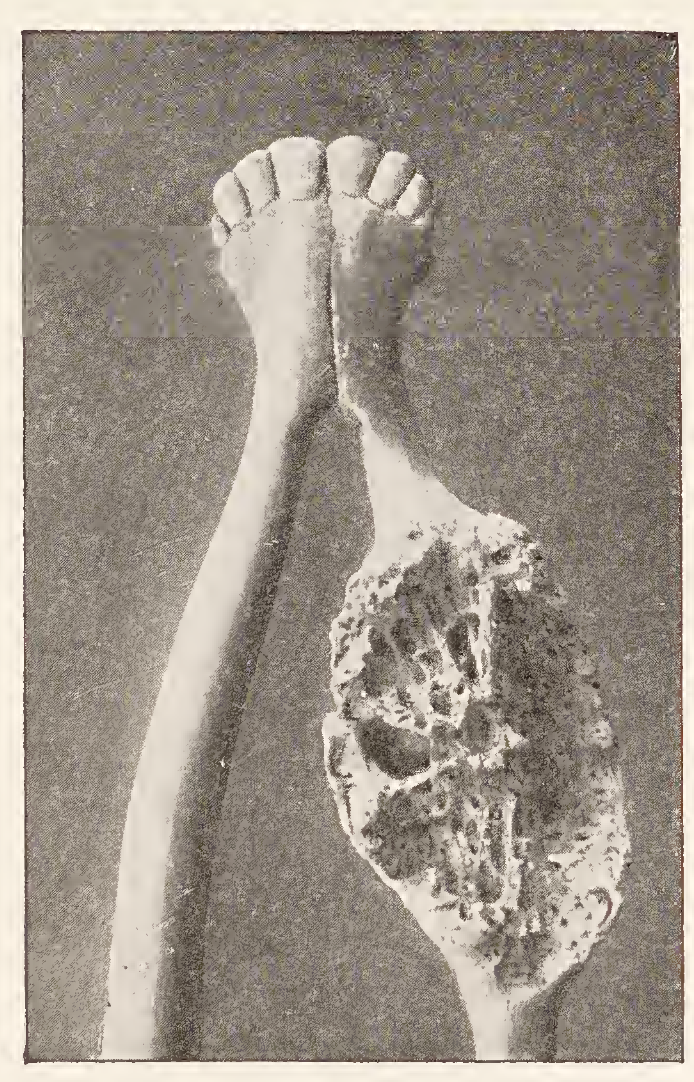


Fig. 129.
Unterkiefer vom Rinde mit Auftreibung infolge von Strahlenpilzerkrankung.

Die gebrochenen Knochen nebst den blutig durchtränkten Teilen der Nachbarschaft sind untauglich; der Rest ist tauglich, wenn kein sonstiger Beanstandungsgrund vorliegt. Die Entscheidung ist dem Tierarzt vorbehalten (§ 31), weil sich im Anschluß an Knochenbrüche Blutvergiftungen entwickeln können.

Nach der Heilung von Knochenbrüchen bleiben knochenharte Verdickungen zurück (Fig. 126), die für die Beurteilung des Fleisches unerheblich sind. Die Beurteilung solcher abgeheilten Knochenbrüche ist wie diejenige von bindegewebigen Verwachsungen (§ 30 Nr. 1b) Sache des Fleischbeschauers.

Ferner kommen Anschwellungen der Knochen bei Tuberkulose vor. Bei Knochentuberkulose ist der Knochen vergrößert und seine Oberfläche in der Regel so weich, daß er mit dem Messer schneidbar ist. Auf der Schnittfläche zeigt sich eine weiche Gewebsmasse, in der kleine Käseherde eingelagert sind (Fig. 127 und 128). Bei Tuberkulose des Brustbeins kann es zum Durchbruch und zur Fistelbildung kommen.

Die Strahlenpilzerkrankung der Knochen ist besonders häufig am Unter- und Oberkiefer des Rindes. Hierbei sind die Knochen stark aufgetrieben (Fig. 129) und nicht selten an einzelnen Stellen von pilzförmigen Geschwulstmassen durchwuchert, die rote Farbe besitzen und kleine, punktförmige, gelbe Einsprengungen aufweisen. Die Beurteilung ist Sache des Fleischbeschauers, wenn es sich um örtliche, auf einen Knochen beschränkte Strahlenpilzkrankheit handelt (§ 30 Nr. 1 e).

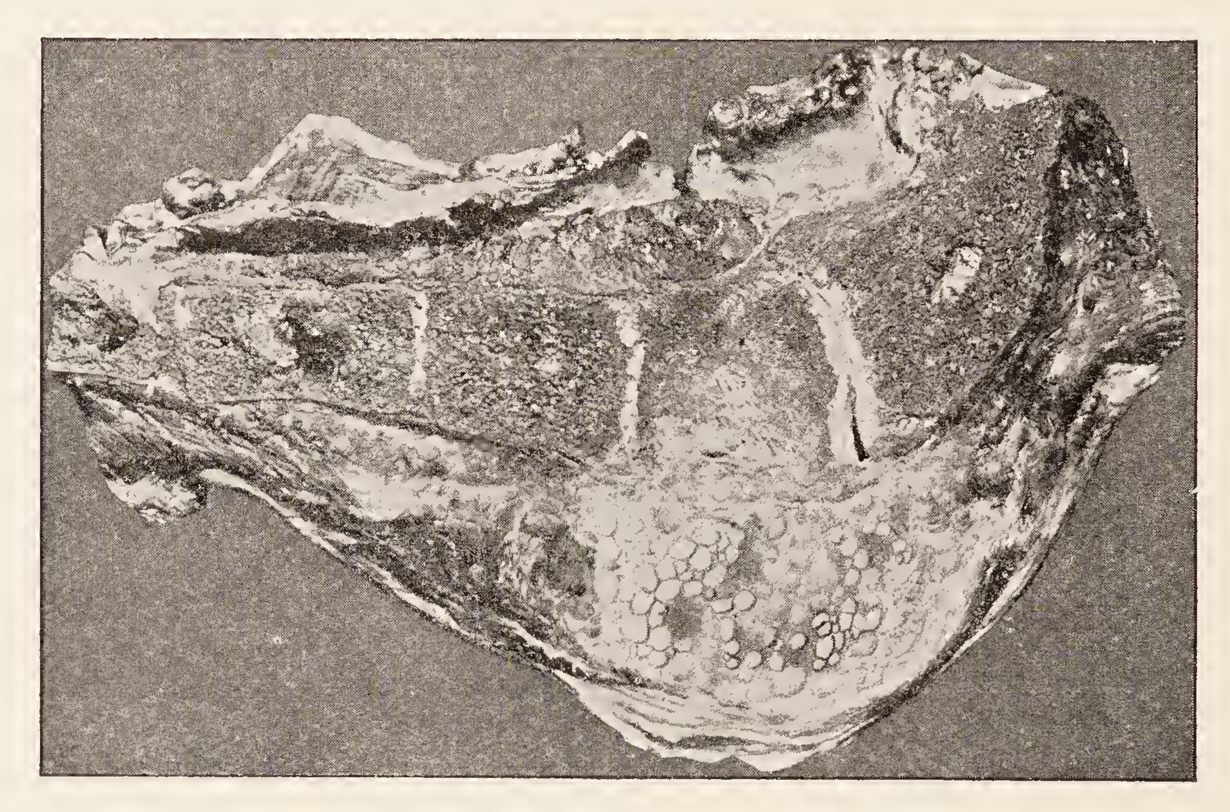


Fig. 130. **Kalkablagerung unter dem Brustbeinpolster beim Rinde.**

Unter dem Brustbein, in dem Brustbeinpolster, werden **Kalkablagerungen** beobachtet. Merkmale: Die Kalkablagerungen unterscheiden sich von tuberkulösen Veränderungen durch die rein weiße Farbe und dadurch, daß die Veränderungen nicht von der Mitte des Brustbeins ausgehen wie bei der Tuberkulose, sondern sich unterhalb des Brustbeins entwickeln (Fig. 130). Beurteilung: Der verkalkte Teil ist untauglich. Die Beurteilung steht dem Fleischbeschauer zu (§ 30 Nr. 1 k)[1].

Gelenke. An den Gelenken kommen Entzündungen mit Auftreibung der Gelenkkapsel und Vermehrung des Inhalts (wässerige Flüssigkeit, unter Umständen untermischt mit Flocken und Eiter), ferner Tuberkulose vor, gekenn-

[1]) In Hessen ist die Beurteilung von Verkalkungen dem Tierarzt vorbehalten.

zeichnet durch gelbgraue Wucherungen oder Auftreten schleimigeitriger Flüssigkeit in der Gelenkhöhle. Die Gelenkentzündungen sind für die Fleischbeschau von Bedeutung, wenn sie mit Störung des Allgemeinbefindens einhergehen, wie bei der durch Verletzung eines Gelenkes von außen entstandenen Entzündung und bei der mehrere Gelenke betreffenden Kälberlähme. Im Gefolge des Rotlaufs kann es bei Schweinen zu einer Entzündung einer Mehrzahl von Gelenken kommen.



Fig. 131.
Muskulatur vom Schweine mit zahlreichen kleinen Blutungen infolge von fehlerhafter Betäubung beim Schlachten.
(Die schwarzen Flecke zeigen die Blutungen an.)

10. Die Muskulatur.

In der Muskulatur kommen kleine **Blutungen** vor bei Blutvergiftungen, außerdem aber auch, namentlich bei Schweinen, mechanisch entstandene Blutungen (Fig. 131) nach fehlerhafter Betäubung (s. S. 156). Diese mechanisch entstandenen Blutungen finden

sich hauptsächlich in den muskulösen Teilen des Zwerchfells, in den Bauch- und Lendenmuskeln, seltener in der gesamten Muskulatur. In den Eingeweiden fehlen die mechanisch entstandenen Blutungen, zum Unterschiede von den zahlreichen kleinen Blutungen bei Blutvergiftungen (s. S. 200). Außerdem können sich umfangreiche Blutungen an die Zerreißung von Muskeln anschließen. Beurteilung: Selbständige Erkrankungen sind nur die mechanisch entstandenen Blutungen (§ 30 Nr. 1 k). Bei mäßiger Durchsetzung des Fleisches mit kleinen mechanisch zustandegekommenen Blutungen sind die veränderten Muskelteile minderwertig (§ 40 Nr. 3). Die Beurteilung steht dem Tierarzt zu (§ 31). Bei umfangreichen Blutergüssen in der Umgebung zerrissener Muskeln sind die blutgetränkten Teile untauglich (§ 35 Nr. 15), und der Fleischbeschauer ist hierbei zuständig (§ 30 Nr. 1 k).

An der Muskulatur können, abgesehen von Farbstoffablagerungen im Bindegewebe nach Anwendung farbiger Arzneistoffe (S. 197), Verfärbungen verschiedener Art vorkommen. Die Muskulatur kann fischfleischähnlich oder wachsartig werden; dies kann das Zeichen einer schweren Erkrankung sein. Deshalb ist die Entscheidung durch den Tierarzt zu fällen. Ferner kann das Fleisch der Schlachttiere die Farbe und sonstige Beschaffenheit des Fleisches von gekochten Hühnern annehmen und gelbgrüne Flecke aufweisen (Hühnerfleischbildung). Auch in diesen Fällen ist die Entscheidung des Tierarztes herbeizuführen. Beim Mastschweine findet man am langen Rückenmuskel nicht selten eine weiße oder graue Verfärbung infolge Mangels an Muskelfarbstoff. Diese Regelwidrigkeit wird erst beim gewerbsmäßigen Zerlegen der Niere erkannt und ist belanglos.

In der Muskulatur kommen auch einfache Geschwülste vor, deren Beurteilung Sache des Fleischbeschauers ist, wenn die Geschwülste örtlich begrenzt sind (§ 30 Nr. 1 d). Außerdem kommen in der Muskulatur, namentlich in den Hautmuskeln, zahlreiche Geschwülste in Knotenform vor, deren Beurteilung Sache des Tierarztes ist.

Des weiteren werden Strahlenpilzerkrankungen und tuberkulöse Veränderungen in der Muskulatur beobachtet.

Bei der Strahlenpilzerkrankung vermehrt sich das Bindegewebe unter Schwund der Muskulatur so, daß diese derber wird und schließlich eine holzähnliche Festigkeit erlangt (siehe Holzzunge, S. 215).

Bei der Muskeltuberkulose sieht man perlschnurartige Knötchen unter Schwund der Muskulatur; unter Umständen kann es auch zu größeren tuberkulösen Geschwülsten im Muskelfleische kommen.

Die Muskulatur ist endlich der Sitz der Miescherschen Schläuche, von Hülsenwürmern und der gesundheitsschädlichen tierischen Schmarotzer (Finnen und Trichinen).

II. Blutkrankheiten.

Die Blutkrankheiten werden eingeteilt in

die Blutarmut,

die Blutwässerigkeit oder Wassersucht,

die Gelbsucht,
die Harnblütigkeit und
die Weißblütigkeit[1]).

1. Blutarmut.

Wesen und Merkmale. Bei der Blutarmut ist die Menge des Blutes verringert. Die Tiere sind bleichsüchtig, haben blasse Schleimhäute und sind in den höheren Graden der Erkrankung schlecht genährt. Ferner hat das Blut eine geringere färbende Kraft als bei gesunden Tieren. Die Blutarmut kommt besonders oft bei Schafen vor. Im übrigen ist sie bei jüngeren Tieren häufiger als bei älteren. Die gewöhnliche Veranlassung der Blutarmut sind tierische Schmarotzer in Magen, Darm, Lunge oder Leber, ferner chronische Magen- und Darmkatarrhe. Auch bei schleichend verlaufenden ansteckenden Krankheiten wie Tuberkulose kann Blutarmut eintreten. Gehäuft kann die Blutarmut bei Saugferkeln auftreten.

Beurteilung. Der Fleischbeschauer darf die Genehmigung zur Schlachtung nur erteilen, wenn das Allgemeinbefinden des Schlachttieres nicht wesentlich gestört ist (§ 11). Für die Beurteilung des Fleisches ist die Blutarmut belanglos, solange die Tiere noch einen leidlichen Ernährungszustand aufweisen und als mager zu bezeichnen sind (s. S. 196). Ist vollständige Abmagerung infolge einer Krankheit eingetreten, dann ist der ganze Tierkörper untauglich (§ 33 Abs. 1 Nr. 17). Die Beurteilung ist gemäß § 31 Sache des Tierarztes ebenso wie bei nicht vollständiger Abmagerung infolge von Krankheiten und bei vollständiger Abmagerung ohne Krankheit (§ 40 Nr. 4).

2. Blutwässerigkeit oder Wassersucht[2]).

Wesen und Merkmale. Die Blutwässerigkeit besteht in einer Zunahme des Wassergehalts des Blutes. Sie entwickelt sich aus der Blutarmut. Am meisten neigen Schafe, Ziegen und Jungrinder, viel seltener ältere Rinder und Schweine zur Blutwässerigkeit. Die Folge der Blutwässerigkeit ist die Wassersucht.

Am lebenden Tiere beobachtet man schmerzlose, teigige, Fingereindrücke annehmende, nicht vermehrt warme Anschwellungen an den tiefgelegenen Körperstellen (Kopf, Hals, Unterbrust, Bauch, Euter, Beinen), bei höheren Graden auch allgemeine Schwäche, zuweilen verminderte Freßlust und Abmagerung.

Beim geschlachteten Tiere sind folgende Erscheinungen festzustellen: dünnes, fleischwasserähnliches, wenig färbendes Blut, Ansammlung

[1]) Zu den Blutkrankheiten gehört auch die Blutfleckenkrankheit mit Blutungen in allen Körperteilen, beim Schweine hauptsächlich in der Haut. Die Beurteilung steht dem Tierarzt zu.
[2]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung.

von klarer, farb- und geruchloser Flüssigkeit in der Bauch- und Brusthöhle, deren seröse Auskleidung glatt, glänzend und nicht gerötet ist. Das Bindegewebe der Unterhaut und der Muskeln ist wässerig durchtränkt, von sulziger bis gallertartiger Beschaffenheit. Die Muskeln sind weich, graurot und faulen schnell.

Wenn die Krankheit nicht zu weit vorgeschritten ist, kann die Flüssigkeit innerhalb 24 Stunden abtropfen oder verdunsten, so daß das Fleisch eine nahezu gewöhnliche Beschaffenheit annimmt.

Beurteilung. Der Fleischbeschauer hat die Erlaubnis zur Schlachtung nur dann zu geben, wenn das Allgemeinbefinden des Schlachttieres nicht wesentlich gestört ist (§ 11). Das Fleisch ist untauglich, wenn die allgemeine Wassersucht hochgradig und noch nach mindestens 24stündigem Hängenlassen des Tierkörpers festzustellen ist (§ 33 Abs. 1 Nr. 13). Bei mäßiger Wässerigkeit ist das Fleisch minderwertig; sofern nur einzelne Fleischviertel, Eingeweide oder kleinere Fleischteile mäßige Wässerigkeit aufweisen, sind nur diese als minderwertig zu bezeichnen. Die Beurteilung des Fleisches ist frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmen, weil sich in dieser Zeit die wässerige Beschaffenheit völlig verlieren kann (§ 40 Nr. 3). Die Beurteilung ist Sache des Tierarztes (§ 31).

3. Die Gelbsucht[1]).

Wesen. Die Gelbsucht besteht in einer Gelbfärbung der Gewebe durch Gallenfarbstoff, der infolge von Verstopfung der Gallengänge in das Blut aufgenommen wurde.

Merkmale. Am lebenden Tiere wird die Gelbsucht durch die gewöhnliche Untersuchung häufig nicht erkannt, weil das Allgemeinbefinden nur ausnahmsweise gestört ist.

Am geschlachteten Tiere ist die Gelbsucht zu erkennen an einer gelben oder gelblich-grünen Färbung zuerst des Brust- und Bauchfells, der Leber und Nieren, später des ganzen Bindegewebes und des Fettes, in den höchsten Graden auch der Knochen und Knorpel. In den hohen Graden von Gelbsucht kann auch ein übler Geruch des Fleisches bestehen. Geringe Grade von Gelbfärbung können am ausgeschlachteten Tiere nach 24 bis 48 Stunden verschwinden.

Wegen Unterscheidung der Gelbsucht von der Futtergelbfärbung s. S. 197.

Beurteilung. Der Fleischbeschauer darf die Erlaubnis zur Schlachtung nur dann erteilen, wenn das Allgemeinbefinden des Tieres nicht wesentlich gestört ist (§ 11 d. Ausführ.-Best.). Der Tierkörper ist bei der Fleischbeschau für untauglich zu erklären, wenn sämtliche Körperteile nach

[1]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung.

Ablauf von mindestens 24 Stunden nach der Schlachtung noch stark gelb oder gelbgrün gefärbt oder wenn die Tiere abgemagert sind, oder wenn das Fleisch nach 24 Stunden bei der Koch- oder Bratprobe einen widerlichen Geruch oder Geschmack zeigt (§ 33 Abs. 1 Nr. 12). Bei mäßiger Gelbfärbung ist das Fleisch minderwertig; die Beurteilung ist frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmen und dabei auch eine Koch- und Bratprobe auszuführen, weil, wie erwähnt, bei Gelbsucht gleichzeitig ein übler Geruch des Fleisches bestehen kann (§ 40 Nr. 3). Die Beurteilung ist in allen Fällen von Gelbsucht dem Tierarzt vorbehalten (§ 31), u. a. auch deshalb, weil Gelbsucht eine Begleiterscheinung der Blutvergiftung sein kann.

4. Harnblütigkeit.

Wesen. Die Harnblütigkeit entsteht durch Ansammlung von Harn im Blute, wenn der Harn nicht ausgeschieden werden kann (wie bei doppelseitiger Nierenentzündung), oder wenn die Harnblase birst oder die Harnröhre verletzt wird, so daß der Harn sich in die Bauchhöhle oder in die Unterhaut ergießt und von hier aus wieder in die Blutbahn zurückkehrt.

Merkmale. Harnblütige Tiere können einen schwerkranken Eindruck machen. Die ausgeatmete Luft kann nach Harn riechen. In solchen Fällen darf der Fleischbeschauer die Erlaubnis zum Schlachten nicht erteilen (§ 11). Nach der Schlachtung zeigt das Fleisch den Harngeruch; dieser kann beim Erkalten zurückgehen, läßt sich aber durch die Koch- und Bratprobe leicht wieder nachweisen (s. S. 198).

Beurteilung. Bei hochgradigem Harngeruch des Fleisches infolge von Harnblütigkeit ist der ganze Tierkörper untauglich, wenn der hochgradige Geruch auch bei der frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmenden Koch- oder Bratprobe und nach dem Erkalten hervortritt (§ 33 Abs. 1 Nr. 16). Bei mäßigem unangenehmen Harngeruch sind das gesamte Fleisch oder die riechenden Fleischviertel, Eingeweide oder kleineren Fleischteile minderwertig. Auch bei mäßigem unangenehmen Harngeruch ist die Beurteilung des Fleisches frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmen und die Koch- und Bratprobe auszuführen (§ 40 Nr. 3). Die Beurteilung steht bei hochgradigem wie bei mäßigem Harngeruch dem Tierarzt zu (§ 31).

5. Weißblütigkeit.

Wesen. Unter Weißblütigkeit versteht man eine Vermehrung der sogenannten weißen Blutkörperchen, so daß das Blut nicht mehr seine gewöhnliche rote Farbe besitzt, sondern hellrot und selbst eiterähnlich wird. Die Krankheit tritt in Ostpreußen, Pommern, Brandenburg, Sachsen und Mecklenburg gehäuft auf.



Fig. 132. **Schaf mit zerzaustem Vlies und kahlen Stellen infolge von Schafräude.**

Merkmale. Bei der Weißblütigkeit treten Schwellungen der Milz und sämtlicher Lymphdrüsen auf, außerdem graue Knoten und Flecke in Leber, Lunge, Nieren, im Herzen und unter Umständen auch in der Körpermuskulatur. Durch die Schwellung der Lymphdrüsen, z. B. der Bugdrüsen, wird schon während des Lebens der Verdacht auf Weißblütigkeit erweckt. Rindermilzen können infolge von Weißblütigkeit ein Gewicht bis zu 20 Kilogramm, Schweinemilzen ein solches bis zu 3 Kilogramm erreichen.

Die Milzschwellungen bei der Weißblütigkeit unterscheiden sich von denjenigen bei Milzbrand dadurch, daß die geschwollene Milz bei der Weißblütigkeit eine feste Beschaffenheit besitzt.

Beurteilung. Die Beurteilung ist dem Tierarzt vorbehalten.

III. Vergiftungen und Selbstvergiftungen.

Vergiftungen bei den schlachtbaren Haustieren können durch die Aufnahme giftiger Pflanzen mit dem Futter, durch zufällige Aufnahme von giftigen Stoffen, ferner durch unzweckmäßige Anwendung von Arzneimitteln entstehen. Bei den vergifteten Tieren ist das Allgemeinbefinden stets erheblich gestört.

Beurteilung: Der Fleischbeschauer darf wegen der erheblichen Störung des Allgemeinbefindens die Schlachtung nicht gestatten, außer unter dem Vorbehalte

des § 11 Abs. 3 (s. S. 150). Die vergifteten Tiere werden aber gewöhnlich notgeschlachtet. Die Begutachtung des Fleisches vergifteter Tiere darf nur vom Tierarzt vorgenommen werden.

Anhang. **Gebärlähmung.**

Wesen. Die Gebärlähmung ist früher als eine Selbstvergiftung durch giftige Stoffe angesehen worden, die sich bei den Tieren nach dem Gebären bilden sollten. Jetzt neigt man der Ansicht zu, daß die Krankheit durch eine Störung des Stoffwechsels nach dem Gebären verursacht wird.



Fig. 133. **Kalkkonkremente in der Muskulatur des Schweines.**

Merkmale. Die Tiere sind unvermögend aufzustehen und Bissen abzuschlucken. Die Krankheit kommt nur bei gut genährten Tieren, meist in den ersten drei Tagen nach dem Gebären, vor. Nach der Schlachtung findet man bei reiner Gebärlähmung in den Eingeweiden keine auffälligen Veränderungen.

Die **Beurteilung** steht dem Tierarzt zu.

Der Gebärlähmung ähnliche Erscheinungen treten bei der **Eisenbahnkrankheit** (Reisefieber) der Rinder auf. Sie wird bei Rindern beobachtet, die nach Grasfütterung längeren Eisenbahntransporten ohne Fütterung ausgesetzt sind. Der Pansen wird bei den geschlachteten Tieren leer gefunden („Pansenleere“).

IV. Tierische Schmarotzer und Krankheiten, die durch tierische Schmarotzer hervorgerufen werden.

Bei den schlachtbaren Haustieren kommen sehr viele tierische Schmarotzer, d. h. kleine, niedere Tiere, vor, die auf dem Körper, im Muskelfleisch oder in den Eingeweiden der höheren Tiere leben. Sie erzeugen gewöhnlich keine auffälligen Krankheitserscheinungen bei den lebenden Tieren, sondern werden in der Mehrzahl der Fälle ganz unvermutet bei den geschlachteten Tieren festgestellt.

Alle tierischen Schmarotzer lassen sich in zwei Gruppen einreihen:

a) solche, die auf den Menschen durch Fleischgenuß nicht übertragbar sind,
b) diejenigen, die durch Fleischgenuß auf den Menschen übertragen werden können.

Die erstgenannten tierischen Schmarotzer bilden die weitaus überwiegende Mehrzahl; denn auf den Menschen sind durch Fleischgenuß übertragbar nur vier tierische Schmarotzer: die gesundheitsschädliche Finne des Rindes (Cysticercus inermis), die gesundheitsschädliche Finne des Schweines, Schafes, Hundes und der Ziege (Cysticercus cellulosae), die Trichine und der Echinokokkenbandwurm.

Befugnis des Fleischbeschauers beim Vorhandensein tierischer Schmarotzer. Der Fleischbeschauer darf die Fleischbeschau beim Vorhandensein der nicht auf den Menschen übertragbaren tierischen Schmarotzer ausüben (§ 30 Nr. 1). Voraussetzung ist hierbei, daß die tierischen Schmarotzer keine Allgemeinkrankheit, wie Wassersucht oder Gelbsucht, oder einen unangenehmen Geruch des Fleisches erzeugt haben, und daß die unschädliche Natur der Schmarotzer feststeht. Wegen der Ausnahme bei der Schaffinne s. S. 242.

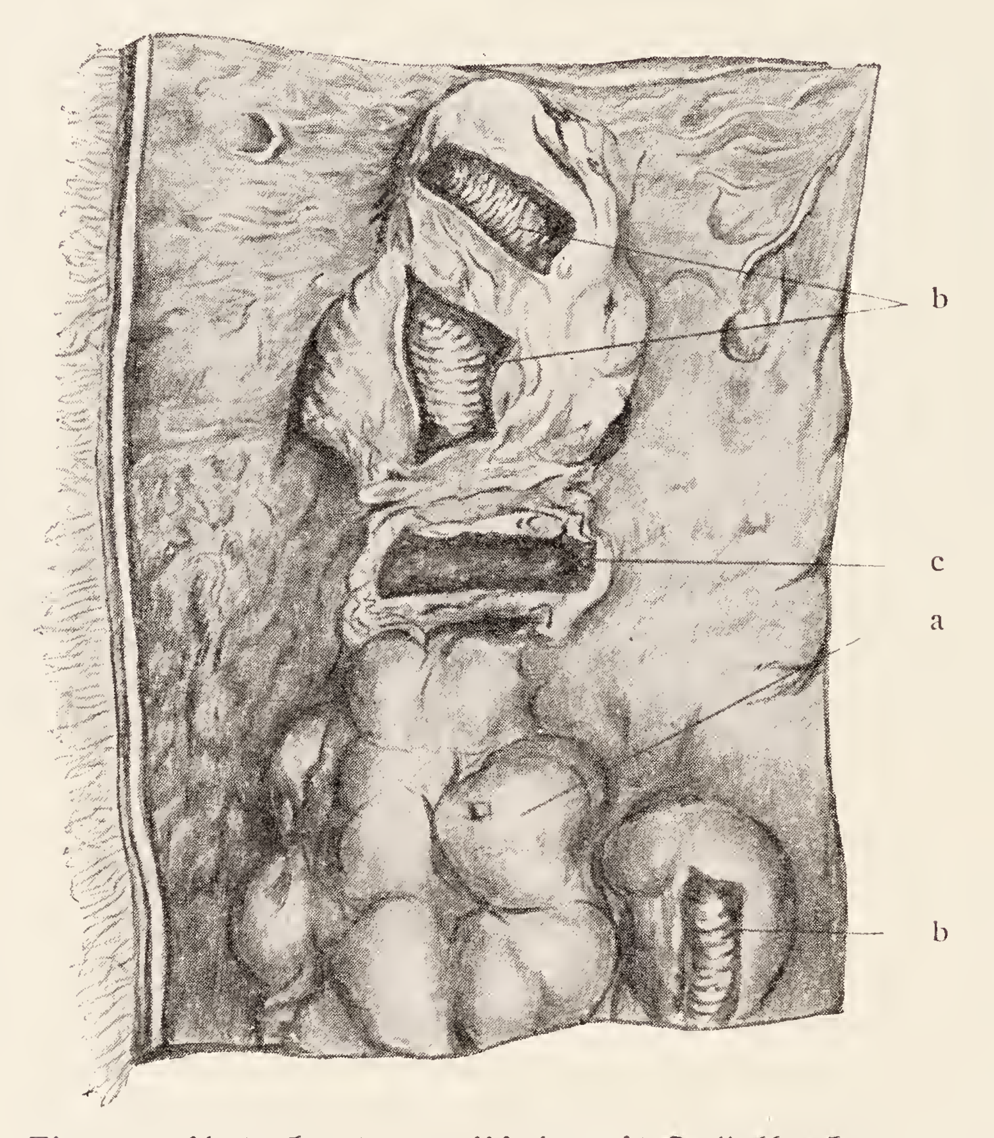


Fig. 134. **Unterhaut vom Rinde mit Dasselbeulen.** (Nach Daasch.)
a) Geschlossene Beule. b) Aufgeschnittene Beulen, die Larve enthaltend. c) Dasselbeule, aus der die Larve herausgenommen ist.

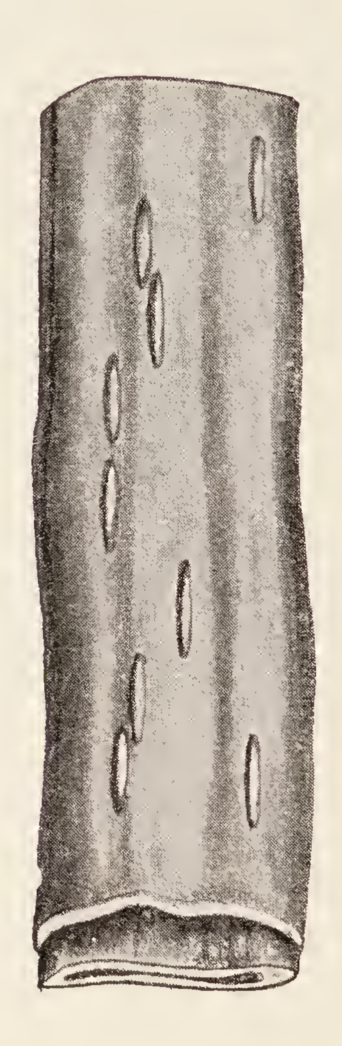


Fig. 135. **Schlund vom Rinde mit jungen Dasselfliegenlarven.** (Nach Glage.)

Die Begutachtung der Fälle von gesundheitsschädlichen Finnen beim Rinde und Schweine, der Trichine sowie der Schaffinne ist dem Tierarzt vorbehalten. Eine Untersuchung auf den im Darme des Hundes schmarotzenden Echinokokkenbandwurm findet nicht statt; es ist vielmehr angeordnet, daß der Hundedarm stets uneröffnet gelassen und als untaugliches Nahrungsmittel behandelt wird (§ 36).

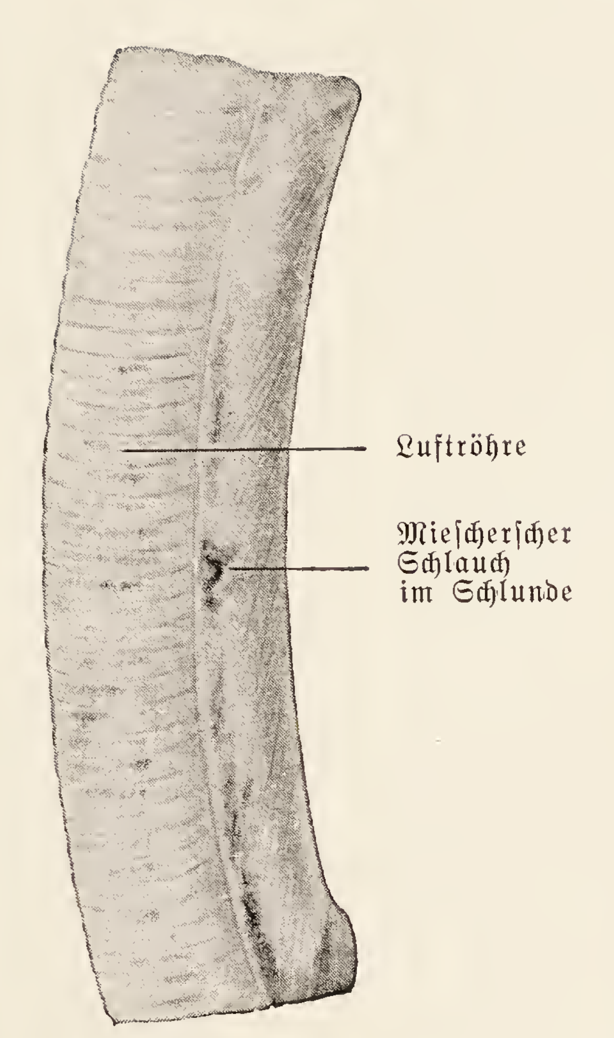


Fig. 136.
Miescherſche Schläuche in der Muskulatur des Schlundes vom Schafe.

Wichtigſte unſchädliche tieriſche Schmarotzer.

Hautſchmarotzer.

Auf und in der Haut ſchmarotzen die Räudemilben und Balgmilben.

Die Räudemilben erzeugen die Räude. Von beſonderer Bedeutung iſt die **Schafräude**[1]).

Weſen und Merkmale[2]): Die Schafräude wird durch kleine ſpinnenartige Tierchen (Milben) verurſacht, die zwiſchen den Oberhautſchuppen leben, Blut und Lymphe ſaugen und dadurch eine Hautkrankheit, den Räudeausſchlag, erzeugen.

Die Erkennungszeichen ſind folgende: Die Tiere äußern lebhaftes Juckgefühl. Das Wollvlies erſcheint uneben, indem im Anfang einzelne Wollſtapel von hellerer Farbe aus der Oberfläche des Wollvlieſes hervortreten. Später entſtehen größere unregelmäßige Flecken, beſonders am Rumpfe (Rücken), die mit kurzer, abgeriebener, verfilzter Wolle und mit Schorfen bedeckt ſind (Fig. 132). An den erkrankten Stellen findet man grauweiße, bröcklige Schorfe und Borken, auch wohl rötlichgelbe Verdickungen, oberflächliche Eiterungen und Faltenbildung der Haut.

Verfahren. Iſt das Schlachttier mit Erſcheinungen der Räude behaftet oder ſolcher verdächtig, ſo iſt die Schlachtung zwar zu geſtatten, jedoch, ſofern eine Feſtſtellung der Seuche durch den beamteten Tierarzt noch nicht ſtattgefunden hat, nur unter der Bedingung, daß die ganze Haut zur Verfügung des beamteten Tierarztes unter ſicherem Verſchluß in einem geeigneten Raume aufbewahrt wird (§ 15). Der Polizeibehörde iſt Anzeige zu erſtatten (§§ 14, 32). Das Fleiſch iſt genußtauglich. —

In der Haut des Schweines und der Ziege kommen **Balgmilben** vor, deren Anweſenheit ſich durch hirſe- bis ſagokorngroße, gelbe bis graugelbe Knötchen in der Haut verrät. Die Knötchen ſitzen mit Vorliebe am Rüſſel, auf dem Naſenrücken und an den Ohren beim Schweine, ferner am Halſe, an der Unterbruſt, am Bauche, an den Flanken und an der Innenfläche der Unterſchenkel.

---

[1]) Wegen der **Rinderräude** und ihrer Merkmale vgl. S. 145.
[2]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung.

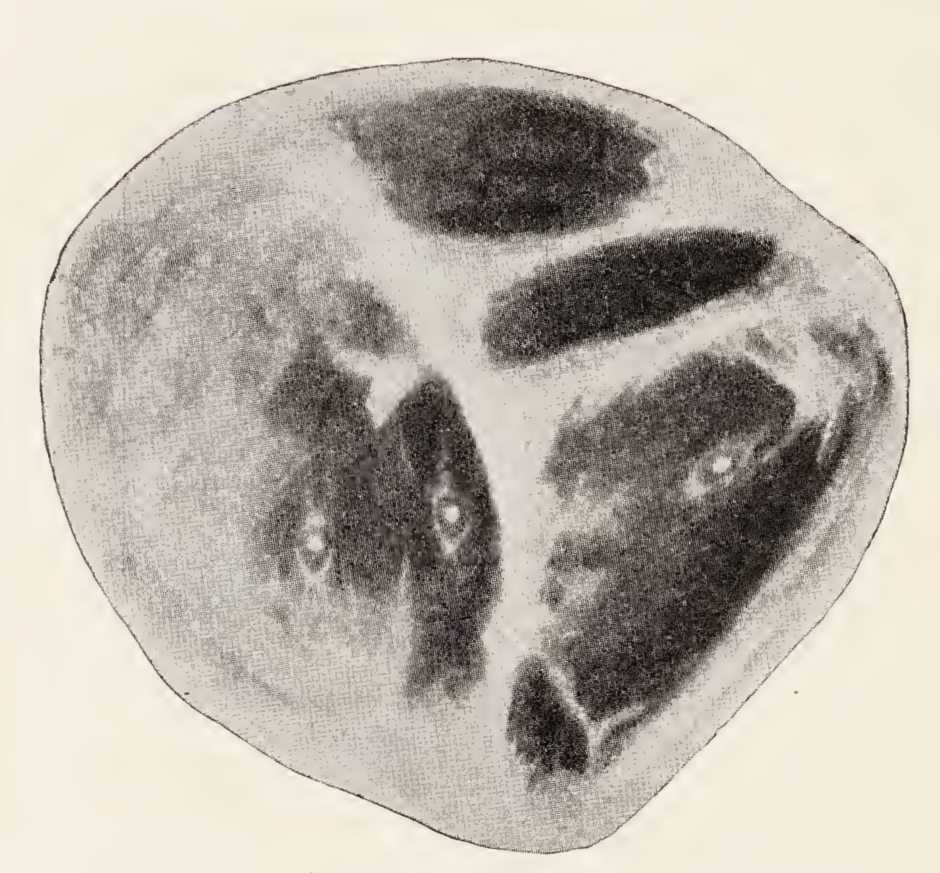


Fig. 137. **Schaffleisch mit drei Schaffinnen.** (Nach Ransom.)

Unter der Haut der Rinder finden sich bei Weiderindern die Dasselfliegenlarven (1 bis 2 cm lang, walzenförmig, weiß und gelb bis gelbbraun) in bindegewebigen Kapseln, die mit Eiter gefüllt sind — **Dasselbeulen** (Fig. 134) —[1]) In der Umgebung der Dasselbeulen sammelt sich eine wässerige, nicht übelriechende Flüssigkeit an. Bevor die Dasselfliegenlarven in die Unterhaut kommen, halten sie sich vorübergehend im Schlunde (Fig. 135) und im Rückenmarkskanal auf.

Schmarotzer der Nasenhöhlen.

In der Nasenhöhle und Stirnhöhle schmarotzen beim Schafe die Larven der Schafbremse. Sie sind ähnlich beschaffen wie die Dasselfliegenlarven. In der Nasenhöhle des Hundes kommen die Fünflöcher vor (Fig. 106).

Muskelschmarotzer.

1. Mieschersche Schläuche.

Die Miescherschen Schläuche sind schlauchförmige Schmarotzer, die sich am häufigsten im Muskelfleische des Schweines und Schafes, seltener beim Rinde und bei der Ziege vorfinden. Die Schläuche sind nur ausnahmsweise mit bloßem Auge nachzuweisen. Am ehesten ist dies beim Schafe der Fall, bei dem die Miescherschen Schläuche über 1,5 cm lang und 3 mm breit werden können. Durch Verkalkung werden auch die kleineren Miescherschen Schläuche mit bloßem Auge sichtbar. Sie treten dann als weiße Pünktchen,

[1]) Zur Unterdrückung der Dasselplage ist das Gesetz zur Bekämpfung der Dasselfliege v. 7. Dezember 1933 erlassen worden. Eine Verordnung zu diesem Gesetze v. 19. April 1937 bezweckt, durch den Einsatz besonders geschulter und gemeindeweise bestellter Personen als Abdaßler die Bekämpfung der Dasselplage wirksam zu gestalten und die von ihr alljährlich verursachten großen Verluste an Fleisch, Milch und Kernleder auf ein erträgliches Maß zurückzuführen. Die Verordnung sieht u. a. die Mitwirkung der beamteten Tierärzte und der unteren Verwaltungsbehörden bei der Ausbildung, Bestellung und Ueberwachung der Tätigkeit der Abdaßler vor und regelt die Untersuchung der Viehbestände auf Dasselbefall und die Abdasselung, soweit sie durch Abdaßler erfolgt. Die Verordnung bestimmt ferner unter Strafandrohung, daß die Viehhalter und Weidebesitzer den Abdaßlern zur Durchführung der Dasselbekämpfung ungehinderten Zutritt zu den Stallungen und Weiden gewähren und die erforderliche Hilfe leisten müssen.

Stippchen und Streifen (**Kalkablagerungen** oder **Kalkkonkremente**, Fig. 133) hervor. Die Kalkkonkremente können mit verkalkten Finnen und Trichinen verwechselt werden. Beim Schweine sind die Lieblingssitze der Mieschersche Schläuche und der aus ihnen sich bildenden Kalkkonkremente die Bauchmuskeln und der muskulöse Teil des Zwerchfells, beim Schafe die Bauch- und Hautmuskeln.

Eine große Art Miescherscher Schläuche findet sich auch häufig in der Muskulatur des Schlundes beim Schafe und bei der Ziege in Form kleiner, bis haselnußgroßer, länglicher Säckchen (Fig. 136), die weißliche Farbe haben und mit eiterähnlichem Inhalt gefüllt sind.



Fig. 138. **Schafherz mit zahlreichen verkalkten Schaffinnen.** (Nach Ransom.)

Beurteilung. Die mit Miescherschen Schläuchen behafteten Teile sind als untauglich zu beseitigen, wenn die Zahl oder Verteilung der Schmarotzer deren gründliche Entfernung nicht gestattet (§ 35 Nr. 1). Andernfalls sind die Schmarotzer auszuschneiden und die Organe freizugeben. Auch beim Funde von Miescherschen Schläuchen in der Schlundmuskulatur ist so zu verfahren, weil der muskulöse Teil des Schlundes als Wurstgut verwendet wird. Für alle diese Fälle ist der Fleischbeschauer zuständig. Bei mäßiger Durchsetzung des gesamten Fleisches mit Miescherschen Schläuchen oder den durch sie verursachten Kalkablagerungen ist es minderwertig (§ 40 Nr. 3), und hierbei hat der Tierarzt zu entscheiden. Wenn die Miescherschen Schläuche im Fleische so zahlreich vorhanden sind, daß es auffallend verfärbt oder wässerig geworden ist, ist der ganze Tierkörper, ausgenommen das Fett, untauglich (§ 34 Nr. 3, s. Anhang zu Kap. IX)[1]. Beim Vor-



Fig. 139. **Dünnhalsige, unschädliche Finne in der Schweineleber mit Wandergang.** (Nach Leuckart.)

[1]) Bei der angegebenen Beurteilung wird davon ausgegangen, daß die Miescherschen Schläuche mit bloßem Auge erkennbar sind. Wenn die Schläuche nur gelegentlich der Trichinenschau gefunden werden und keine Veränderungen der Muskulatur verursachen, sind sie belanglos.

liegen von verkalkten Miescherschen Schläuchen hat der Tierarzt zu entscheiden, da zunächst festzustellen ist, ob es sich nicht um verkalkte Finnen oder Trichinen handelt.

2. Schaffinne.

Die Schaffinne, Cysticercus ovis, ist wie die dünnhalsige Finne (S. 244) die Vorstufe eines Hundebandwurms. Sie kommt nur beim Schafe vor und

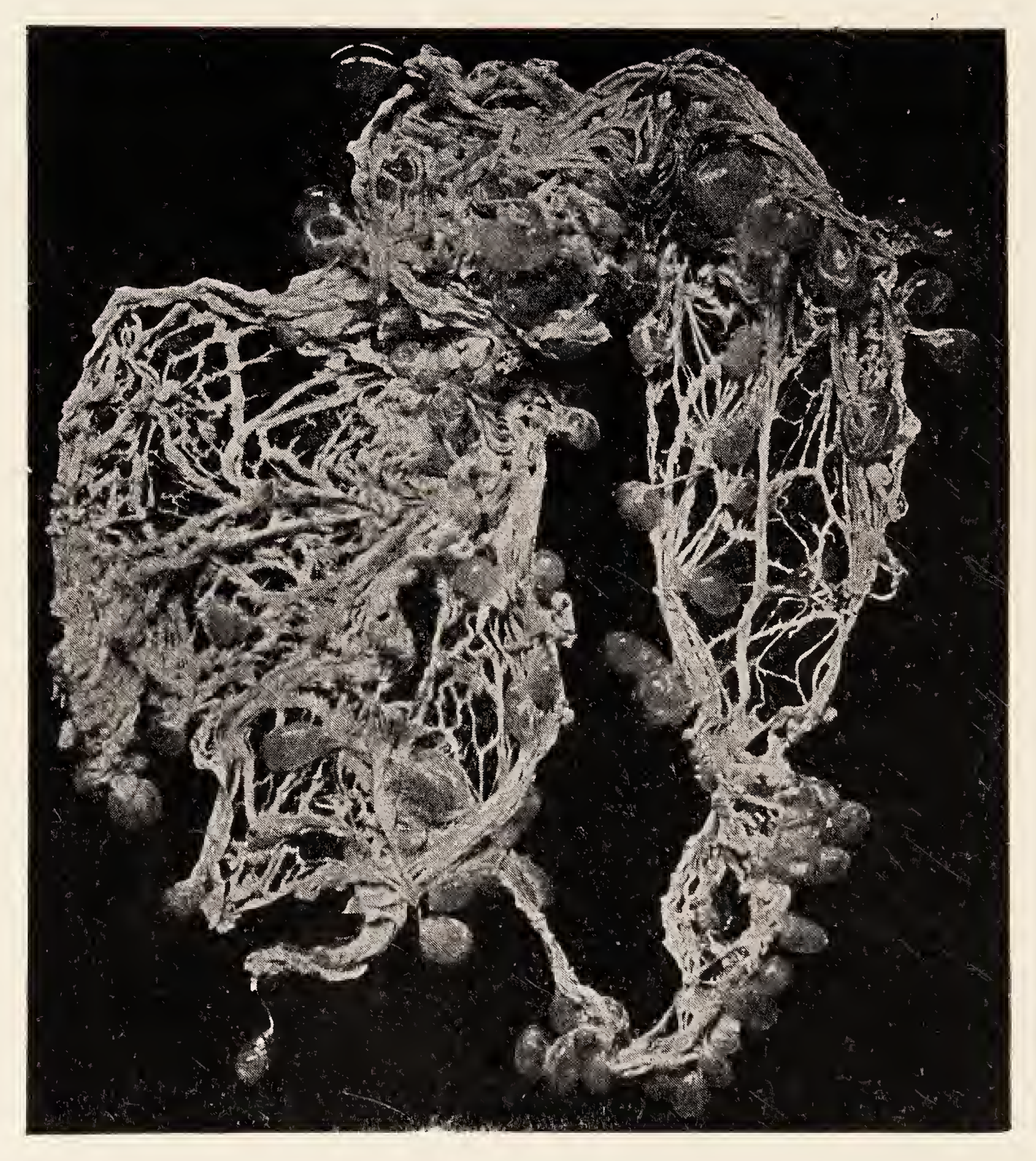


Fig. 140. **Netz vom Schweine mit dünnhalsigen Finnen.**

schmarotzt hauptsächlich im Herzen, kann aber auch — im Gegensatz zur dünnhalsigen Finne — in der Skelettmuskulatur auftreten. Die Schaffinne zeigt sich in Form runder oder eiförmiger, bis kleinerbsengroßer Bläschen, die mit einer klaren, wässerigen Flüssigkeit gefüllt sind und die Kopfanlage des späteren Bandwurms erkennen lassen (Fig. 137) oder, was häufiger ist, verkäst oder verkalkt sind. Namentlich im Herzen stirbt die Schaffinne der Regel nach früh ab und verkäst und verkalkt (Fig. 138).

Beim Schafe kann im Herzen und in der Skelettmuskulatur auch eine gesundheitsschädliche Finne (Cysticercus cellulosae) vorkommen, die äußerlich der unschädlichen Schaffinne völlig gleicht und nur durch tierärztliche Untersuchung von der unschädlichen Schaffinne unterschieden werden kann. Deshalb sind alle Finnenfunde im Herzen und in der Skelettmuskulatur des Schafes als verdächtig anzusehen, solche von gesundheitsschädlichen Finnen zu sein, und dem Tierarzt zur näheren Feststellung und Entscheidung zu überweisen.

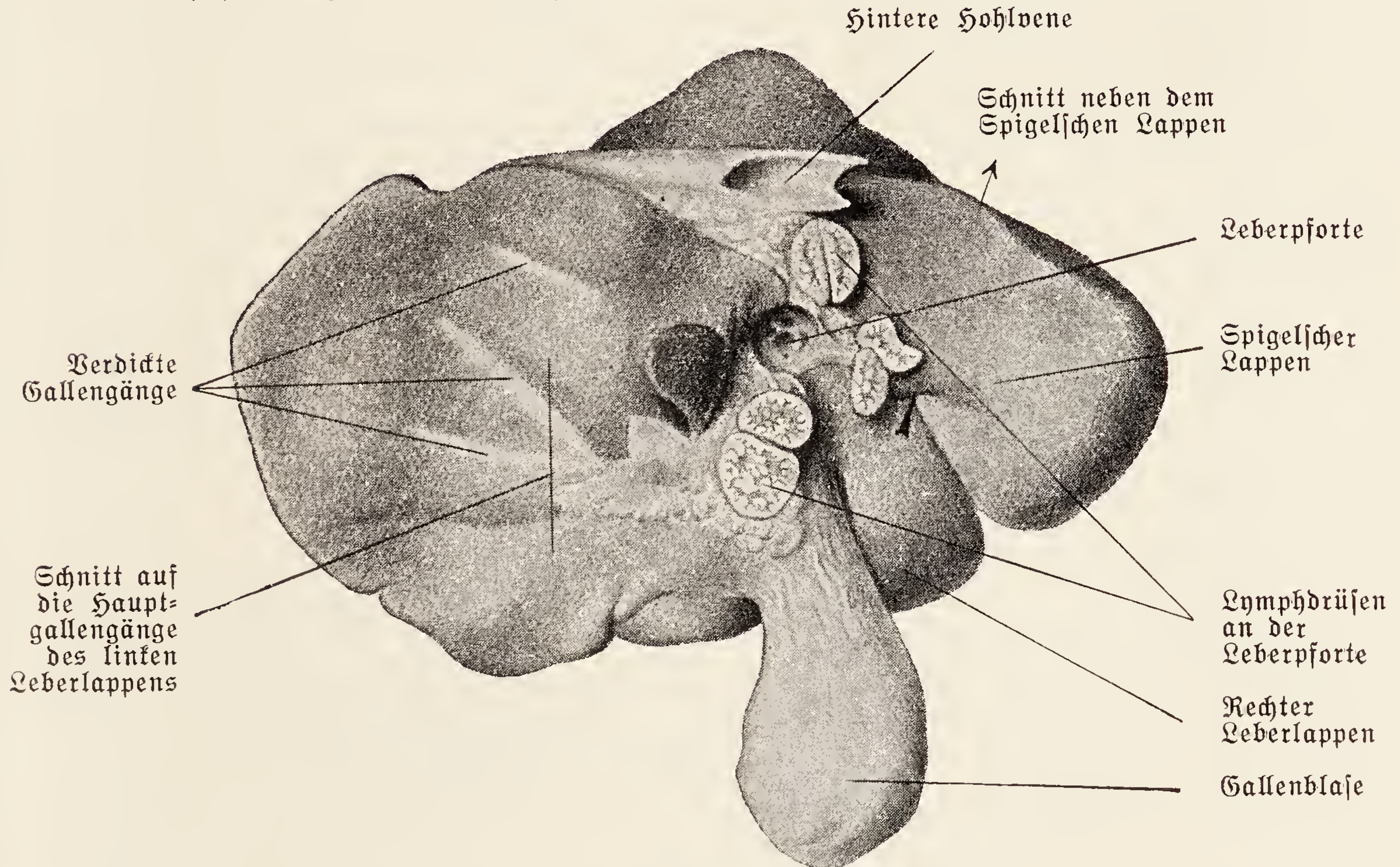


Fig. 141. **Leber vom Rinde (Magenfläche) mit verdickten Gallengängen infolge der Einwanderung des großen Leberegels.**

Eingeweideschmarotzer[1]).

Im Magen und Darm des Rindes, Schafes, der Ziege und des Schweines kommen unschädliche Rundwürmer und Bandwürmer vor[2]). (Im Darmkanal des Hundes dagegen schmarotzt auch der gesundheitsschädliche Echinokokkenbandwurm, s. S. 264.)

[1]) Die **Beurteilung** der nichtschädlichen Schmarotzer in den Eingeweiden ist eine einheitliche, s. S. 250.

[2]) Die im Magen und Darm schmarotzenden unschädlichen Würmer sind für die Beurteilung des Fleisches ohne Bedeutung, da sie bei der Reinigung der Därme mit dem Magen- und Darminhalt entfernt werden. Beim zahlreichen Vorhandensein von **Spulwürmern im Darme** kann das Fleisch einen unangenehmen Geruch annehmen. In diesem Falle greifen die Grundsätze der Beurteilung wie bei regelwidrigem Geruch des Fleisches Platz (vgl. S. 197). Ferner können vereinzelte **Spulwürmer, die sich in den Hauptgallengang der Leber verirrt haben,** Gelbsucht hervorrufen.

Ferner leben in der Lunge unschädliche Rundwürmer und Echinokokken, in der Leber Leberegel, dünnhalsige Finnen, Echinokokken und Fünflöcher. Die Fünflöcher kommen auch in den Lymphdrüsen in hellgrauen, breiigen oder grauen oder grünen, käseähnlichen und verkalkten Herden, die Echinokokken auch in der Milz, im Herzen, in den Nieren und ausnahmsweise in den Muskeln, die Leberegel nicht selten auch in kleinen, gelb oder grünlich gefärbten Käseherden in den Gekrösdrüsen (S. 217), gelegentlich auch in der Lunge, in der Milz und an anderen Stellen als verirrte Leberegel vor. Endlich schmarotzt im Gehirn eine unschädliche Finne, der Gehirnblasenwurm.



Fig. 142. **Dünndarm mit zahlreichen Spulwürmern.** (Nach Glage.)

Ueber das **Wesen** und **Vorkommen** und die **Erkennung** dieser tierischen Schmarotzer sei nachstehend das Wichtigste angeführt:

1. Dünnhalsige Finne.

Die dünnhalsige Finne ist die geschlechtslose Vorstufe eines Hundebandwurms. Sie kommt besonders beim Schafe und Schweine, seltener beim Kalbe und erwachsenen Rinde vor. Die dünnhalsige Finne tritt in Form von runden und ovalen erbsengroßen Bläschen (Fig. 139) bis zu walnuß- und apfelgroßen, durchscheinenden Blasen auf, die mit einer klaren, wässerigen Flüssigkeit gefüllt sind. In der Flüssigkeit macht sich ein durch die Blase durchschimmerndes, weißes, rundes Gebilde bemerkbar, die Kopfanlage des späteren Bandwurms. Lieblingssitze der dünnhalsigen Finne sind Netz (Fig. 140) und Gekröse, Bauch- und Brustfell sowie die Leber. Unter dem Bauchfell und in der Leber kann die Finne durch Wanderung geschlängelte Gänge (Fig. 139) bohren, die zuerst dunkelrot, später bräunlich und grünlich gefärbt sind. Die dünnhalsige, unschädliche Finne unterscheidet sich von der schädlichen Finne dadurch, daß sie nur in den Eingeweiden, nicht aber im Muskelfleische vorkommt. Wegen des gelegentlichen Vorkommens gesundheitsschädlicher Finnen in den Eingeweiden vgl. S. 254, 260.

2. Der Gehirnblasenwurm.

Der Gehirnblasenwurm, auch Drehwurm genannt, ist die Vorstufe eines Hundebandwurms. Er kommt vorzugsweise im Gehirne, seltener im Rücken-

marke, beim Schafe, bei der Ziege und beim Rinde vor und erzeugt die Drehkrankheit. Der Gehirnblasenwurm tritt in Form von rundlichen oder länglichen Bläschen auf, die hirsekorn- bis erbsengroß sind, und in Form von größeren Blasen, die bis hühnereigroß werden können und die Gehirnsubstanz verdrängen (Fig. 125). Die Blasen sind mit wasserähnlicher Flüssigkeit gefüllt. Auf der Innenfläche treten weiße punktförmige Gebilde, die Kopfanlagen, hervor.

Erweiterte Gallengänge
Durchschnitt durch die großen Gallengänge des linken Leberlappens mit hervortretenden kleinen Leberegeln
Durch einen erweiterten Gallengang durchschimmernde kleine Leberegel
Blutgefäß
Spigelscher Lappen
Gallengänge neben dem Spigelschen Lappen mit hervortretenden großen Leberegeln
Rechter Leberlappen
Linker Leberlappen
Gallenblase

Fig. 143. **Leber vom Schafe (Magenfläche) mit erweiterten Gallengängen infolge der Einwanderung des kleinen Leberegels.**

(Auf dem Schnitte neben dem Spigelschen Lappen und aus dem Gallenblasengange treten gleichzeitig einige große Leberegel hervor.)

3. Die Leberegel.

Die Leberegel schmarotzen nach kurzem Aufenthalt in der Lebersubstanz (S. 219) in den Gallengängen, verirren sich aber nicht selten in die Lymphdrüsen (Gekrösdrüsen), wo sie kleine, gelb oder grünlich gefärbte Käseherde erzeugen, ähnlich wie die Fünflochlarven (S. 217), gelegentlich auch in die Lunge, die Milz und in andere Teile. Auf das Auftreten unentwickelter Leberegel in der Bauchhöhle und die infolgedessen sich entwickelnde Bauchfellentzündung, ferner auf die Leberentzündung bei zahlreicher frischer Einwanderung von Leberegeln in der Leber ist schon hingewiesen worden (S. 218, 219). Die Leberegel sind sehr häufig beim Rinde und Schafe, seltener

beim Schweine und bei der Ziege. Zum Nachweis der Leberegel müssen die Gallengänge angeschnitten werden (siehe S. 180, 181 und 187 sowie Fig. 141, 143, 144). Man unterscheidet zwei Arten von Leberegeln, den großen und den kleinen.

Der **große Leberegel** ist ein blattförmiger Wurm von 1½ bis 4 cm Länge und ½ bis 1 cm Breite. Er erzeugt eine Entzündung der Gallengänge, die sich infolgedessen in dicke, schließlich durch Verkalkung starr werdende Röhren umwandeln. Die verdickten Gallengänge treten besonders auf der Magenfläche der Leber hervor (Fig. 141). Durch Uebergreifen der Entzündung von den Gallengängen auf das Lebergewebe kann eine Leberverhärtung entstehen.

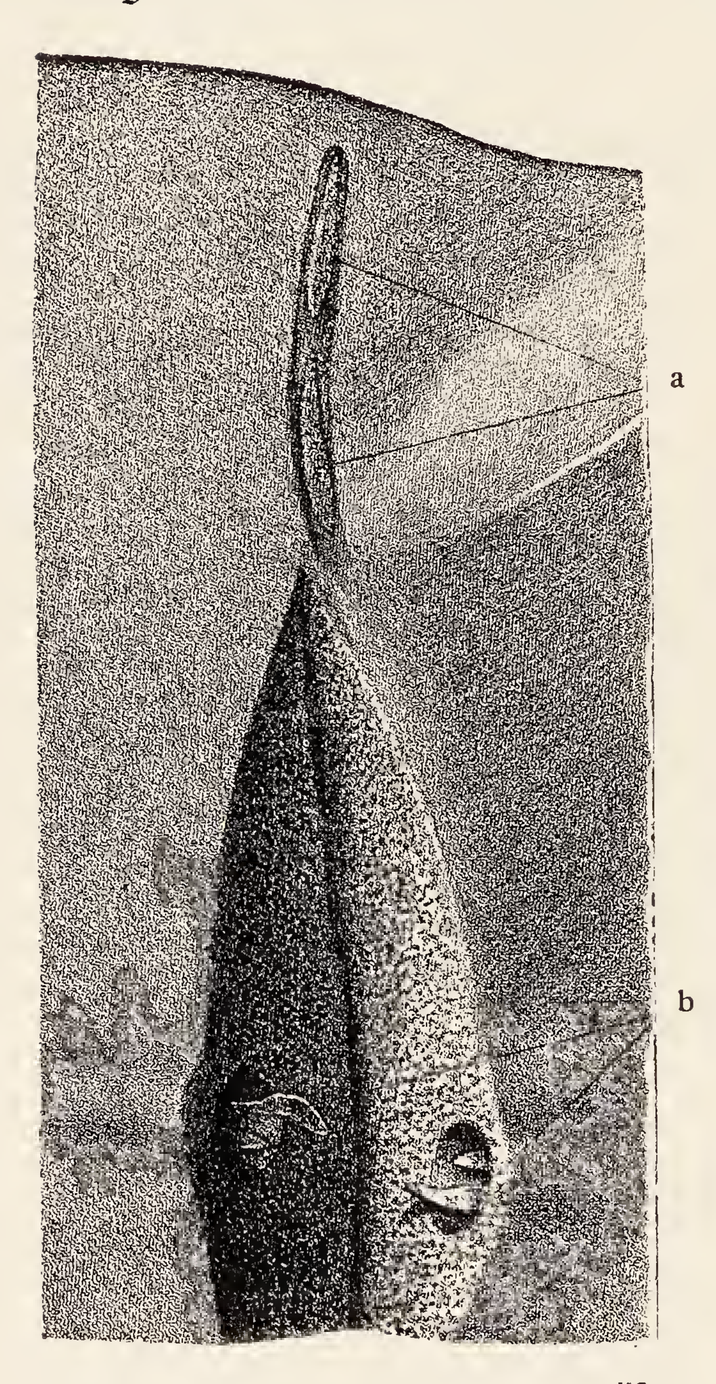


Fig. 144. Teil d. Fig. 143, vergröß. **Kleine Leberegel,** a) durch einen erweiterten Gallengang schimmernd, b) in einem Hauptgallengang.

Der **kleine Leberegel** ist lanzettförmig (Lanzettegel), nur 4 bis 8 mm lang und 1 bis 2½ mm breit. Er ruft nicht die schweren Veränderungen hervor, die der große Leberegel erzeugt, sondern hat in der Regel nur Erweiterungen der Gallengänge zur Folge. Durch die erweiterten Gallengänge können die Lanzettegel durchschimmern (Fig. 143 u. 144). Der kleine Leberegel ist wegen seiner Kleinheit leicht zu übersehen; er kann aber bei sorgsamer Untersuchung an seiner *schwarzen Farbe* erkannt werden. Beim Durchschneiden der Gallengänge ist hierauf zu achten.

4. Die Echinokokken oder Hülsenwürmer.

Als Echinokokken oder Hülsenwürmer werden die Vorstufen des beim Hunde vorkommenden Echinokokkenbandwurmes bezeichnet. Sie treten in zwei Formen auf:

a) Als **vielgestaltiger Hülsenwurm**[1]), der beim Rinde, Schweine und Schafe, sehr selten auch beim Hunde vorkommt. Dieser Wurm ist eine erbsen- bis kindskopfgroße, rundliche, mit einer klaren Flüssigkeit oder kleinen Bläschen

---

[1]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung.

(Tochterblasen) gefüllte Blase, deren Wand aus einer grauweißen, undurchsichtigen Haut besteht; letztere liegt in einer bindegewebigen, mit ihrer Umgebung verwachsenen Hülle. Auf der Innenfläche der Echinokokkenhaut liegen die Kopfanlagen als punktförmige, weiße Gebilde. Sitz: Leber (Fig. 145), Lunge, Herz, Milz, Nieren, selten auch das Muskelfleisch. Herzechinokokken (Fig. 146) können plötzlichen Tod herbeiführen.

Die vielgestaltigen Hülsenwürmer können absterben, wobei sie sich in eine gelbliche, käsige und kalkige, von einer Bindegewebskapsel umgebene Masse umwandeln.



Fig. 145.
Leber vom Schweine mit zahlreichen Hülsenwürmern (vielgestaltige Form).

b) Der **vielkammerige Hülsenwurm** wird fast nur beim Rinde gefunden und erscheint als haselnuß- bis faustgroße, verschieden feste, knotige Geschwulst hauptsächlich in der Leber. In ihrem äußeren Teile bestehen diese Geschwülste aus vielen dicht zusammenliegenden, senfkorn- bis erbsengroßen, durchscheinenden Bläschen; im inneren Teile befinden sich gallertartige, häutige, käsige oder kalkige Massen. Die ganze Geschwulst wird durch ein stark entwickeltes Bindegewebsgerüst in zahlreiche Kammern geteilt (Fig. 147 und 148).

Unterscheidung der zugrunde gegangenen Echinokokken von tuberkulösen Veränderungen. Die zugrunde gegangenen Echinokokken können mit tuberkulösen Herden verwechselt werden, unterscheiden sich aber von diesen dadurch, daß sie keine Veränderungen der zugehörigen Lymphdrüsen verursachen.

Wegen des Echinokokkenbandwurmes siehe diesen (S. 264).

Zur Bekämpfung der Hülsenwurmkrankheit schreibt ein Erlaß des Württembergischen Innenministeriums vom 13. Januar 1932 u. a. vor, daß nicht nur das ganze mit Hülsenwürmern behaftete Organ, sondern auch die aus schwach mit Hülsenwürmern durchsetzten Organen ausgeschnittenen einzelnen Parasiten unschädlich beseitigt werden. Das achtlose Wegwerfen einzelner ausgeschnittener Hülsenwürmer, die dadurch den Hunden zugänglich werden, wird nachdrücklich untersagt; auch die einzelnen ausgeschnittenen Hülsenwürmer sind sorgfältig zu sammeln und der unschädlichen Beseitigung zuzuführen. Um dies zu sichern, werden die Oberämter, die Oberamtstierärzte und die in der Fleischbeschau tätigen Tierärzte sowie die Gemeindebehörden angewiesen, darauf hinzuwirken, daß in den privaten Schlachtstätten der Metzger Konfiskatbehälter

(s. Kap. X) aufgestellt werden, in denen beschlagnahmte Teile bis zur behördlich zu regelnden Abholung zur unschädlichen Beseitigung so aufbewahrt werden, daß eine Entnahme der beschlagnahmten Teile aus den Behältern unmöglich ist. Wo Sammelbehälter zur vorläufigen Unterbringung der nach Anweisung der Polizeibehörde unschädlich zu beseitigenden beschlagnahmten Teile noch nicht vorhanden sind, hat die unschädliche Beseitigung durch Verbrennen oder Vergraben (§ 45 Nr. 1, 2 der Ausführ.-Best.) zu erfolgen. Von allen in der Fleischbeschau tätigen Tierärzten und den Fleischbeschauern ist ferner bei Ausübung der Fleischbeschau und bei der Beaufsichtigung des Geschäftsbetriebes der Metzger (§§ 78 ff. der württemb. Ausführ.-Best.) und bei jeder sonstigen Gelegenheit darauf zu achten und nötigenfalls durch Anzeigeerstattung bei Zuwiderhandlungen dafür zu sorgen, daß Hunde von den Schlachträumen wie von den Verkaufs-, Aufbewahrungs- und Verarbeitungsräumen der Metzgereien ferngehalten werden (vgl. § 7 Abs. 2 und § 57 Abs. 3 der württemb. Ausführ.-Best.). Im übrigen sind die Metzger auf die Gefahren hinzuweisen, denen sie durch mit dem Hülsenwurm-Bandwurm behaftete Hunde ausgesetzt sind, und es ist ihnen in ihrem eigenen und im allgemeinen Interesse eindringlich zu raten, auf die Haltung von Hunden zu verzichten, wie dies dem Vernehmen nach immer mehr geschieht. Wenn Metzger glauben, ihre Hunde nicht abschaffen zu können, so ist ihnen nahezulegen, die Hunde von Zeit zu Zeit einer Bandwurmkur unter tierärztlicher Leitung zu unterwerfen; hierzu sind die Hunde einzusperren, und ihre Abgänge sind durch Verbrennen oder Vergraben unschädlich zu beseitigen. Auch den Schäfern ist dringend zu raten, ihre Hunde in bestimmten Zeitabständen einer Bandwurmkur unter den obengenannten Vorsichtsmaßregeln (Einsperren der Hunde und unschädliche Beseitigung ihrer Abgänge) zu unterwerfen. Der Echinokokkenbandwurm kann sich jahrelang im Darme des Hundes halten. Schlachthofdirektor Dräger in Stralsund hat unter Mitwirkung der Fleischbeschauer des Landbezirks durch unschädliche Beseitigung auch der einzelnen aus den Organen ausgeschnittenen Echinokokken, die Herbeiführung planmäßiger Bandwurmkuren bei verdächtigen Hunden und Belehrung erreicht, daß die Echinokokkenhäufigkeit am Schlachthof Stralsund beim Rinde von 25,65 v. H. auf 6,46 v. H., beim Schweine von 12,15 v. H. auf 1,48 v. H., beim Schafe von 16,64 v. H. auf 5,01 v. H. zurückgegangen ist! Die Gesamtzahl der ländlichen Fleischbeschaubezirke, soweit sie erfaßt wurden, zeigte bei Schweinen einen Rückgang von 18,21 v. H. auf 3,40 v. H., im übrigen in den meisten Bezirken einen ganz erheblichen Rückgang der Befallsziffer, die in einigen Fällen fast den Nullpunkt erreichte.

5. Die Lungenwürmer.

In der Lunge leben beim Rinde, häufiger beim Schafe, bei der Ziege und beim Schweine, Rundwürmer, die sich in den Luftröhrenästen (Bronchien) aufhalten und Entzündungen der Luftröhre und Bronchien, außerdem aber auch der Lunge selbst (s. S. 208) hervorrufen können.

In der Lunge des Rindes kommt ein Rundwurm vor, der fadenförmig, 3 bis 8 cm lang ist, eine reinweiße Farbe besitzt und in den Verzweigungen der Luftröhre, namentlich am Lungenrande, seinen Sitz

hat. Zum Nachweis der Lungenwürmer sind die Lungenflügel im unteren Drittel quer zu durchschneiden, und zwar bis durch die dort gelegenen Luftröhrenzweige; in diesen finden sich die Lungenwürmer in Schleim gebettet. Außerdem können abgestorbene Lungenwürmer in grünlich gefärbten kleinen Knötchen der Lunge vorhanden sein.

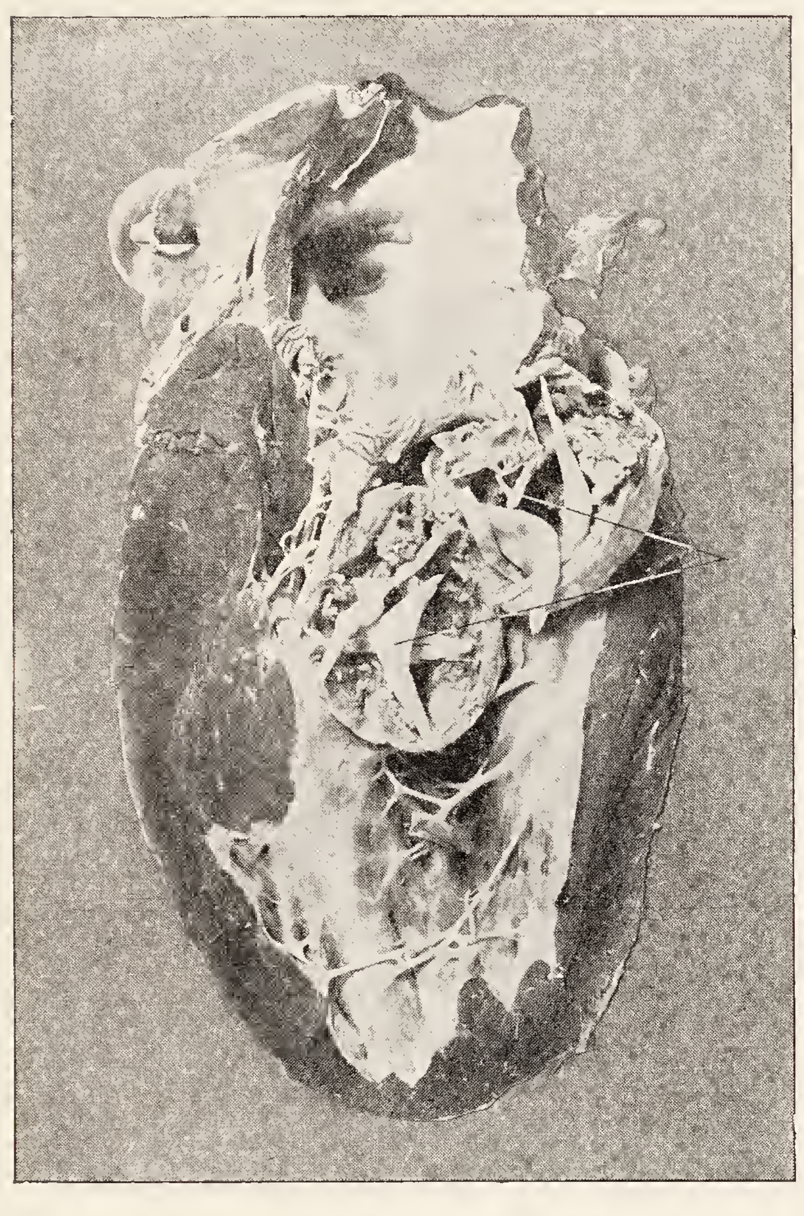


Fig. 146.
Hülsenwurm (durchgeschnitten) **im Herzen** (vielgestaltige Form).

In der Schaflunge wird ein ähnlicher Rundwurm wie in der Rinderlunge beobachtet. Er ist 2½ bis 8½ cm lang und sitzt gleichfalls in den Verzweigungen der Luftröhre. Außerdem kommt beim Schafe ein Rundwurm vor, der 1 bis 2 cm lang und sehr dünn, etwa so dünn wie ein menschliches Haar ist (haarförmiger Lungenwurm). Dieser Wurm kann größere graue und graurote Knoten (Entzündungsherde) und kleinere, etwa hirsekorn- bis hanfkorngroße Knötchen im Lungengewebe erzeugen, die in der Mitte gelb und trübe sind wie Tuberkel (Fig. 149).

Unterscheidung der Lungenwurmknötchen von Tuberkeln. Die Lungenwurmknötchen unterscheiden sich von Tuberkeln dadurch, daß beim Vorhandensein jener die Lymphdrüsen der Lunge unverändert sind.

In der Lunge des Schweines ist sehr häufig ein fadenförmiger, weißer, 1½ bis 4 cm langer Rundwurm zugegen. Dieser ist harmloser als die vorerwähnten Rundwürmer insofern, als er keine Lungenentzündung erzeugt. Er findet sich gewöhnlich nur am Lungengrunde. Seine Anwesenheit ist an der Bildung perlmutterglänzender Flecke an den Lungenrändern erkennbar (Fig. 150).

Wegen der Rundwürmer, die Darmknötchen erzeugen, s. S. 217.

6. Fünflöcher.

Die Fünflöcher kommen in zwei Formen bei den schlachtbaren Haustieren vor: in Form von Larven oder unreifen Tieren und in Form von reifen Schmarotzern. Die **Larven** sind etwa ½ cm lang, platt, weiß, dabei durchsichtig und etwas mehr als 1 mm breit. Sie waren früher, als der geschlechtsreife Schmarotzer beim Hunde noch häufiger war, ein nicht seltener Befund in den Lymphdrüsen, vorzugsweise in den Gekrösdrüsen, des Schafes und des Rindes, wo sie mit graugelblichem oder

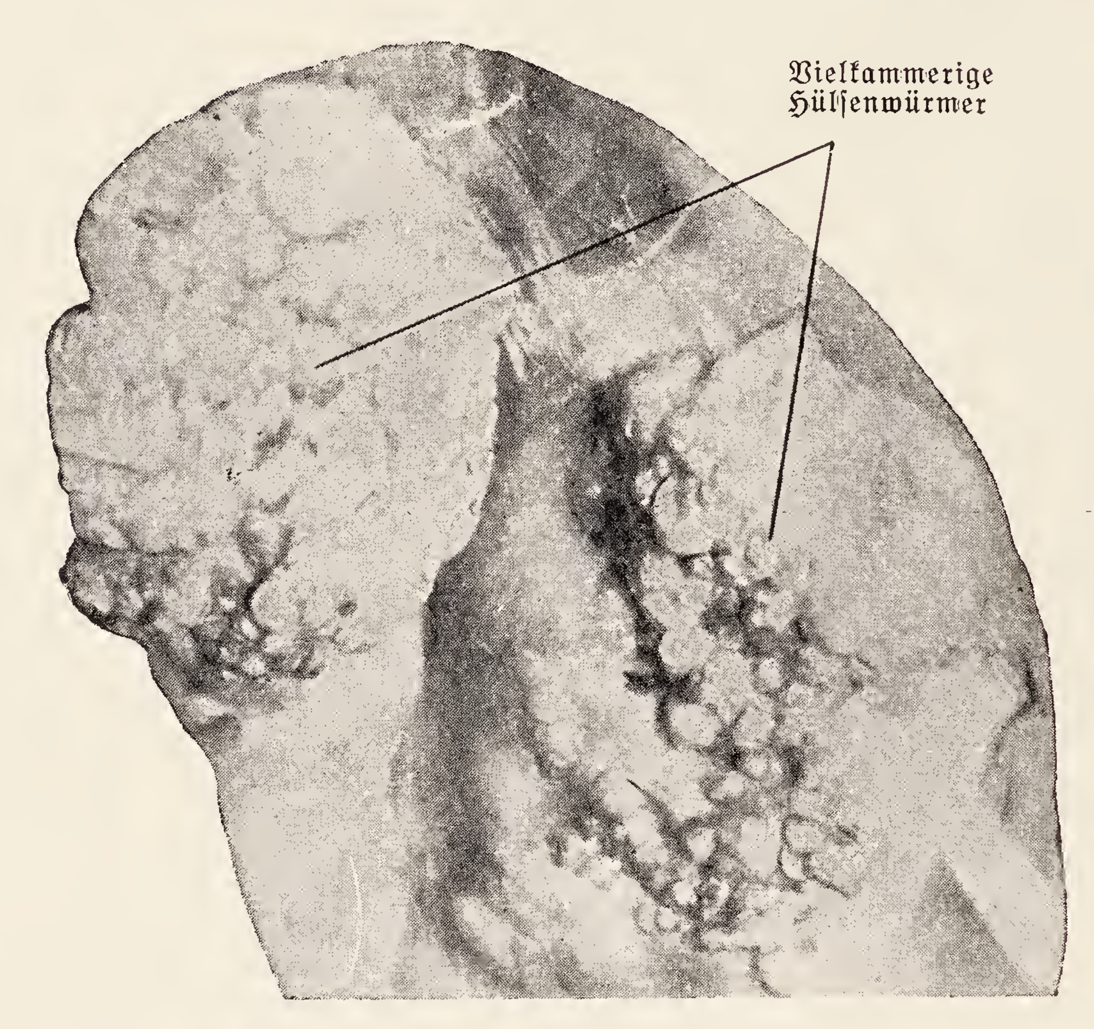


Fig. 147. **Leberstück vom Rinde mit zwei Hülsenwürmern** (vielkammerige Form).

hellgrauem Gewebsbrei gefüllte Höhlen und hirsekorn- bis erbsengroße Herde von gelblicher, grüner oder grauer Farbe erzeugen. Außerdem können die Larven der Fünflöcher auch unter dem Bauchfell, in der Leber und in der Lunge gefunden werden. Der **geschlechtsreife Schmarotzer** wohnt in der Nasenhöhle und in den Stirnhöhlen des Hundes sowie der Ziege, ist 8 bis 20 mm lang, vorn breit und nach hinten zu schmäler geformt (Fig. 106).

Beurteilung von Organen, die mit nicht auf den Menschen übertragbaren Schmarotzern behaftet sind. Beim Vorhandensein unschädlicher tierischer Schmarotzer sind nur die veränderten Teile als untauglich anzusehen. Der Rest der Organe und das übrige Fleisch sind tauglich, sofern nicht ein anderer Beanstandungsgrund (vollständige Abmagerung, Wassersucht, Gelbsucht, regelwidriger Ge-

ruch) vorliegt. Wenn die Zahl oder Verteilung der Schmarotzer deren gründliche Entfernung nicht gestattet, sind die ganzen Organe zu vernichten; andernfalls sind die Schmarotzer auszuschneiden und die Organe freizugeben (§ 35 Nr. 1 der Ausführ.-Best.). Beim Vorhandensein unschädlicher Schmarotzer ist es Pflicht des Beschauers, in jedem Falle zu versuchen, durch sorgfältiges Ausschneiden der Schmarotzer die Organe oder wenigstens Teile derselben für die Verwertung als menschliches Nahrungsmittel zu erhalten. Der Fleischbeschauer ist zuständig (§ 30 Nr. 1 a). Voraussetzung ist aber, wie schon S. 238 hervorgehoben wurde, daß die tierischen Schmarotzer keine Allgemeinkrankheit erzeugt haben, und daß Zweifel über die unschädliche Natur, wie bei der Schaffinne, nicht bestehen. Trifft diese Voraussetzung nicht zu, so steht die Entscheidung dem Tierarzt zu (§ 31).



Fig. 148. **Lungenstück vom Rinde mit Durchschnitt von einem vielkammerigen Hülsenwurme.**

Tierische Schmarotzer, die auf den Menschen übertragbar sind.

Auf den Menschen sind vier tierische Schmarotzer der schlachtbaren Haustiere durch den Genuß von Fleisch übertragbar:

die Rinderfinne,
die Schweinefinne,
die Trichine und
der Echinokokkenbandwurm.

1. Die gesundheitsschädliche Finne des Rindes (Rinderfinne).

Wesen und Merkmale. Die Rinderfinne ist die Vorstufe des dicken oder feisten Bandwurmes des Menschen. Sie hat keinen Hakenkranz und

wird deshalb als unbewaffnete Finne (Cysticercus inermis)[1]) bezeichnet. Die Rinderfinne findet sich in Form rundlicher oder länglicher Bläschen (Fig. 152) in der Skelettmuskulatur, in der Zungenmuskulatur, im Herzen und in Ausnahmefällen auch in nicht muskulösen Eingeweiden (Lunge, Leber, Gehirn) und in den Lymphdrüsen vor. Die Bläschen sind grau durchscheinend und bestehen aus einer äußeren bindegewebigen Hülle, dem sog. Finnenbalg, und aus dem Schmarotzer selbst. Dieser ist wieder ein feines Bläschen, in dem sich ein trübes, hirsekorn- bis kleinhanfkorngroßes Gebilde, die Kopfanlage, befindet (Fig. 153). Die Größe der Finne schwankt je nach ihrer Entwicklung von der Größe eines Stecknadelkopfes bis zu der einer Erbse. Ausnahmsweise ist die Finne nicht durchscheinend, sondern grauweiß und von einer derben Kapsel umgeben, dann auch nicht immer rund, sondern spindelförmig. Auch kann der flüssige Inhalt durch einen käsigen oder verkalkten ersetzt sein, wenn die Finnen abgestorben sind. Die abgestorbenen verkästen Finnen zeichnen sich durch die grüne Farbe des käsigen Inhalts der Finnenbälge aus.

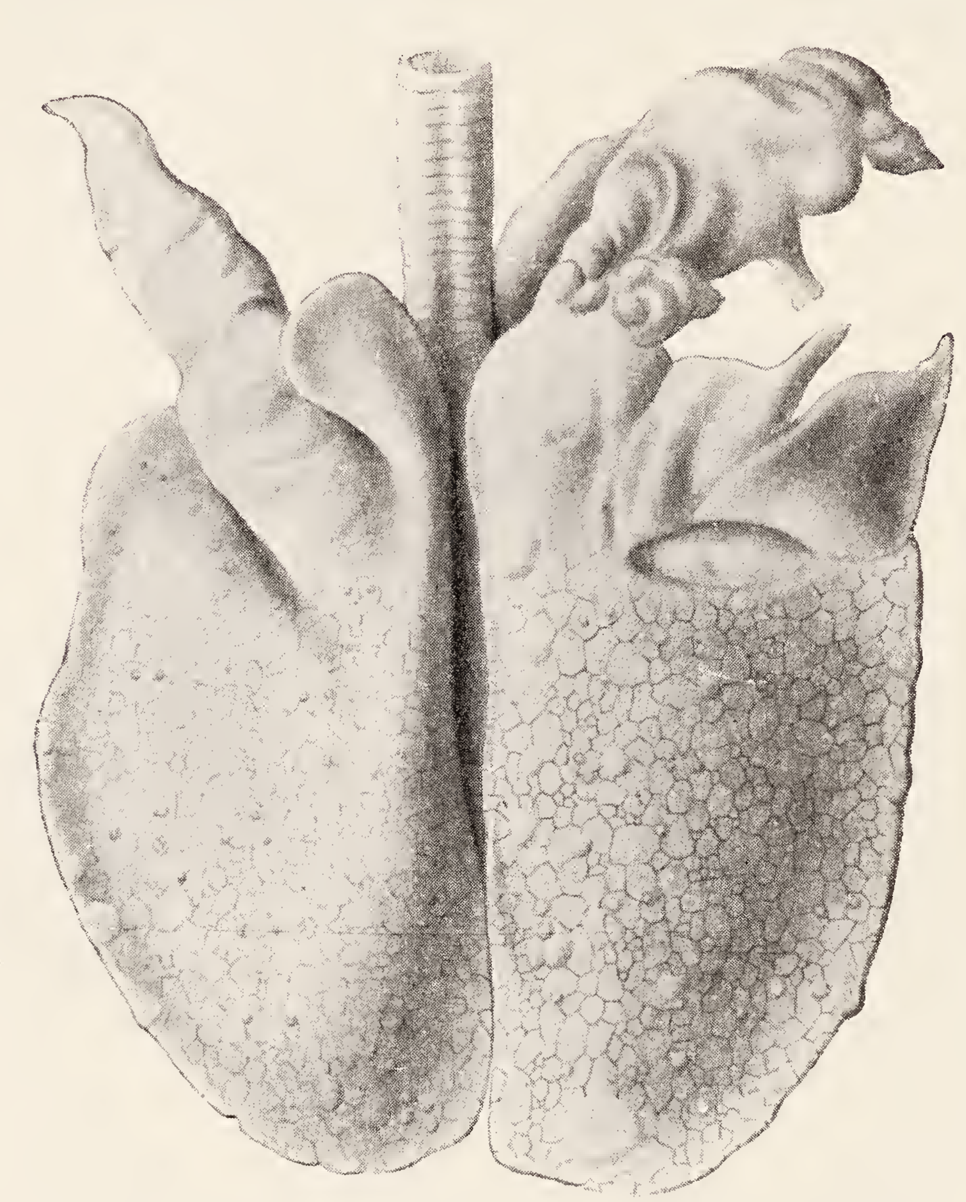


Fig. 149. **Lunge vom Schafe mit größeren Knoten und tuberkelähnlichen Knötchen infolge der Einwanderung des haarförmigen Lungenwurmes.**

Häufigkeit des Vorkommens. Die Rinderfinne ist verhältnismäßig häufig. Ihre Häufigkeit schwankte bei Rindern (über 3 Monate alt) zwischen 0,32 v.H. im Jahre 1904 und 0,42 v. H. im Jahre 1934, sie hat also trotz der Maßnahmen der Fleischbeschau, die allein zur Bekämpfung nicht ausreichen (S. 255), noch nicht abgenommen[2]). Die Finnen können beim Rinde in großer Zahl oder

[1]) Cysticercus (lateinisch) = Finne od. Blasenschwanz, inermis = unbewaffnet.

[2]) Bei den 1934 aus dem Ausland (Rumänien, Memelgebiet und Ungarn) eingeführten Rindern war die Finnenhäufigkeit viel größer als bei den Inlandsrindern; sie betrug bei den Rindern aus Rumänien 2,24 v. H., aus dem Memelgebiet 1,09 v. H. und aus Ungarn 0,73 v. H.

vereinzelt auftreten (stark- und schwachfinnige Rinder); es überwiegen aber die Fälle, in denen nur vereinzelte Finnen nachgewiesen werden. Bemerkenswert ist, daß mehr männliche als weibliche Rinder finnig befunden werden.

Lieblingssitze. Weitaus in der Mehrzahl der Fälle zeigt das Rind nur vereinzelte Finnen, und zwar gewöhnlich in den Kaumuskeln, seltener im Herzfleische. Bei Kälbern ist das Herz Hauptlieblingssitz. Was die Kaumuskeln anbetrifft, so sind äußere und innere

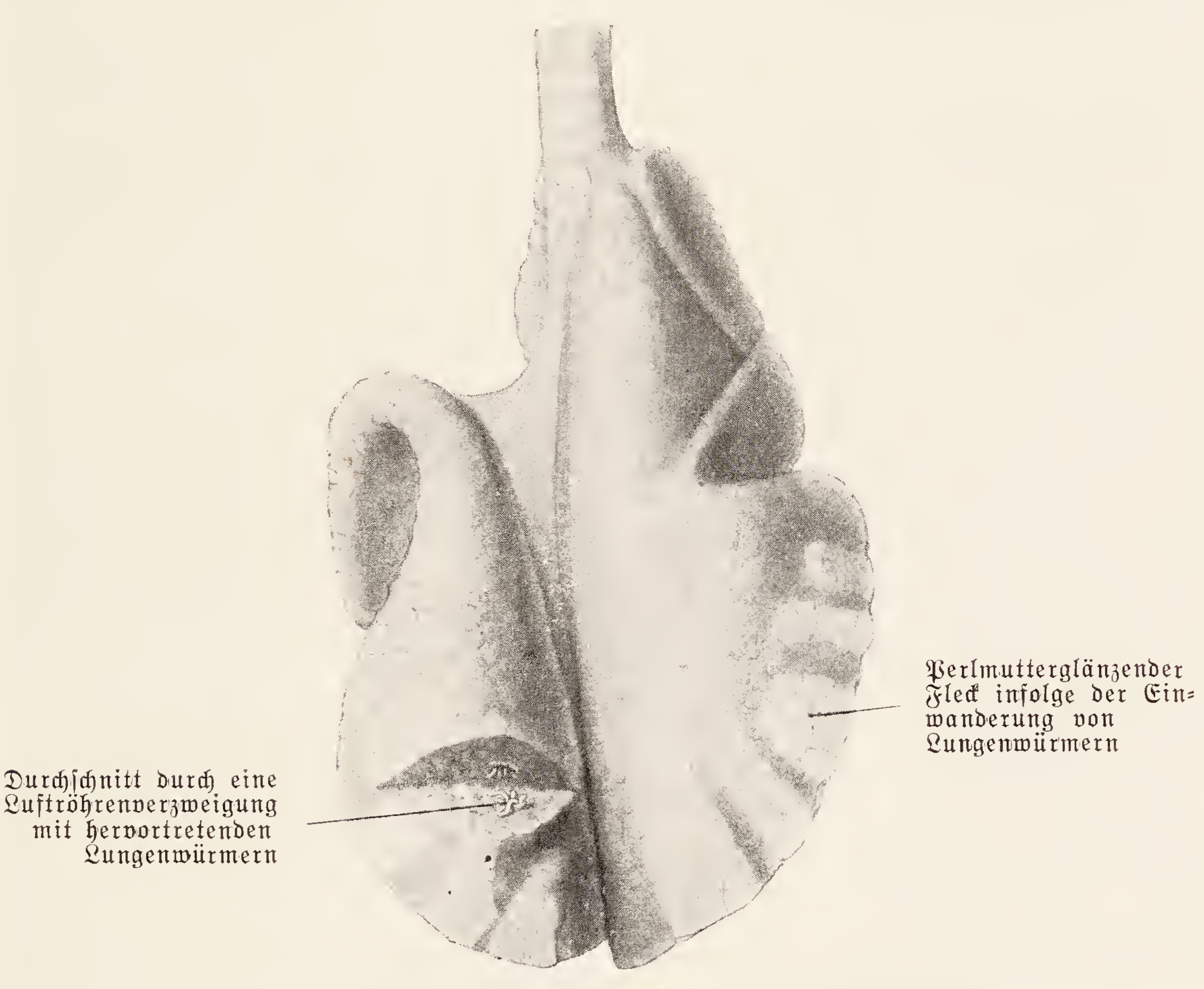


Fig. 150. **Lunge vom Schweine mit Lungenwürmern.**
(Nach v. Ostertag, Handbuch der Fleischbeschau.)

Kaumuskeln gleich häufig der Sitz des Schmarotzers. Neben den äußeren und inneren Kaumuskeln und dem Herzen muß der Schlund als wichtiger Lieblingssitz bezeichnet werden (Fig. 156); in einem bestimmten Bezirke (Neumünster) wurden 10 v. H. aller Finnenfunde im Schlunde gemacht. Außer in den Kaumuskeln, dem Herzen und Schlunde finden sich bei der Besichtigung auch in der Zunge, in den Lippen-, Backen-, Nasen- und Halsmuskeln, im muskulösen Teil des Zwerchfells, in den Zwerchfellpfeilern, Zwischenrippen-, Brust- und anderen Muskeln Rinderfinnen. Bei der Zerlegung finniger Rinder werden ferner in den Unterschenkelmuskeln und in den Muskeln der Innenfläche der Hinter-

schenkel nicht selten Finnen nachgewiesen, z. T. auch trotz Fehlens an den Lieblingssitzen. Wenn von dem Herzen abgesehen wird, so beherbergen die übrigen Eingeweide des Rindes in der Regel keine Finnen; nur bei sehr starken Einwanderungen können auch die Lunge, die Leber, das Gehirn, die Lymphdrüsen und das Fettgewebe Finnen aufweisen. Ausnahmsweise sind aber auch schon bei ganz schwacher Einwanderung Finnen in den Lymphdrüsen, in der Lunge, in der Leber und im Gehirn entdeckt worden.

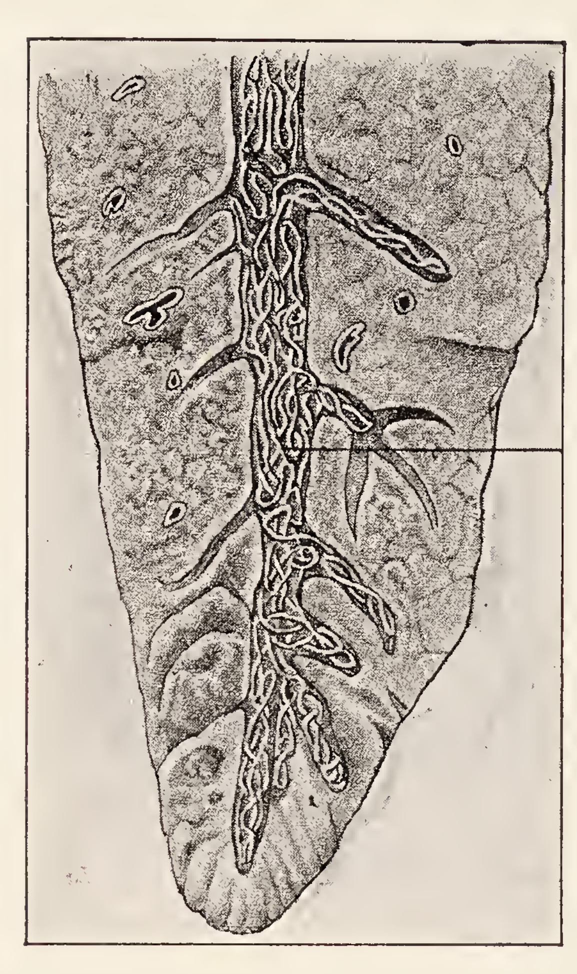


Fig. 151.
Luftröhrenverzweigung vom Schweine mit Lungenwürmern.

Feststellung. Zur Auffindung auch von vereinzelten Finnen ist es, wie in den Ausführungsbestimmungen zum Fleischbeschaugesetze vorgeschrieben ist, erforderlich, daß bei jedem Rinde die inneren und äußeren Kaumuskeln und das Herz durch Anschneiden auf Finnen untersucht werden; durch jeden inneren und äußeren Kaumuskel müssen mindestens zwei ergiebige Schnitte gelegt werden (s. S. 179). Bei Kälbern unter 6 Wochen kann von dieser Untersuchung abgesehen werden, weil bei diesen keine übertragungsfähigen, sondern nur unreife oder unentwickelte Finnen vorkommen können[1]. Im übrigen sind die Finnen an ihrer Form, ihrem Sitze, an ihrer Zusammensetzung aus einem Balge und dem Bläschen der Regel nach leicht zu erkennen. Nur wenn es sich um sehr kleine, unentwickelte oder zugrunde gegangene, verkäste und verkalkte Finnen handelt, ist die Erkennung etwas schwieriger. Da die Entscheidung beim Vorhandensein von Rinderfinnen dem Tierarzt zusteht, hat der Fleischbeschauer alle Fälle von Finnenfund und Finnenverdacht dem Tierarzt zu überweisen.

Unterscheidung der gesundheitsschädlichen Rinderfinne von der dünnhalsigen Finne, den Echinokokken und anderen Gebilden. Die dünnhalsige Finne unterscheidet sich von der gesundheitsschädlichen Finne des Rindes dadurch, daß sie sich niemals in der quergestreiften Muskulatur, sondern nur unter den

[1]) Brixner fand zahlreiche Finnen bei 2 sechs Wochen alten Kälbern. Von F. Kolbe sind bei einem 3—4 Wochen alten Kalbe zahlreiche unentwickelte, linsen- bis erbsengroße Finnen mit dicker, derber Wand ermittelt worden. Brixner bezeichnet mit Bezug auf seine Feststellungen die bayerische Min.-Verfügung vom 17. November 1931 als wohlbegründet, wonach auch bei Kälbern unter 6 Wochen „in jedem Falle der Herzbeutel zu eröffnen und die Herzoberfläche sorgfältig zu besichtigen ist“.

serösen Häuten und bei jugendlichen Tieren auch in der Leber vorfindet. Ferner ist die dünnhalsige Finne gewöhnlich viel größer als die gesundheitsschädliche Finne.

Die Echinokokken kommen nur gelegentlich in der Muskulatur vor und haben im übrigen ihren Sitz in den Eingeweiden. Sie unterscheiden sich von den Finnen durch ihre rundliche Gestalt und durch den Mangel eines der Finnenkopfanlage in Größe und Gestalt entsprechenden Gebildes.

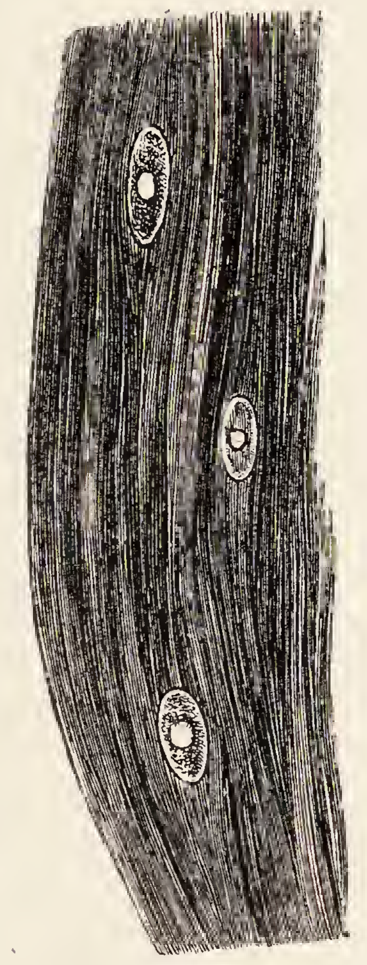


Fig. 152. **Rinderfinnen mit durchschimmernder Kopfanlage in natürlicher Lage in der Muskulatur.**

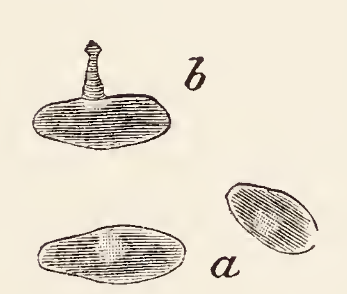


Fig. 153. **Aus ihren Bälgen losgelöste Rinderfinnen a) mit durchschimmernder, b) mit ausgestülpter Kopfanlage.**

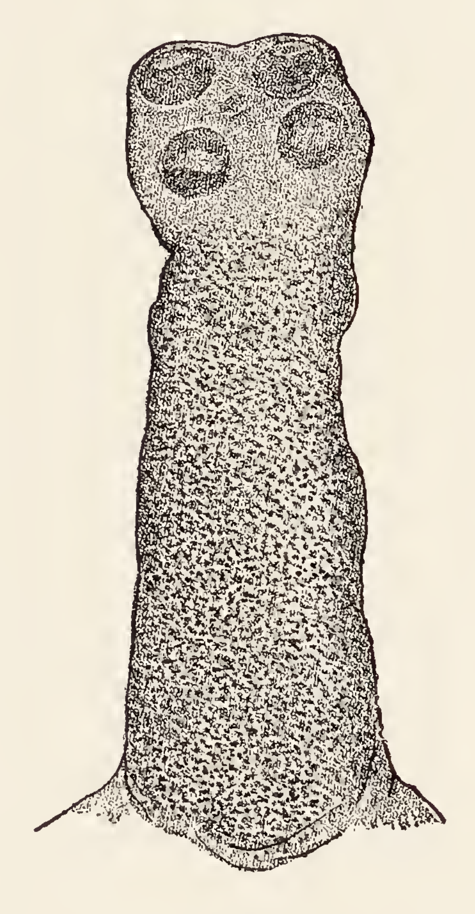


Fig. 154. **Kopfanlage der Rinderfinne, ausgestülpt und vergrößert, mit vier Saugnäpfen, aber ohne Hakenkranz.**

(Nach v. Ostertag, Handbuch der Fleischbeschau.)

An den Herzklappen des Rindes, Schweines und Schafes kommen zuweilen erbsen- bis bohnengroße Bläschen vor, die mit klarer wässeriger Flüssigkeit gefüllt sind, aber beim Anschneiden nur diese und keinen Parasiten entleeren.

Die **Beurteilung** finnigen Rindfleisches ist dem Tierarzt vorbehalten (§ 31). Es sei aber bemerkt, daß die Rinderfinnen durch Kochen, Pökeln und durch Einfrieren abgetötet werden können.

Bekämpfung der Rinderfinne. Zur Bekämpfung der Rinderfinne sind außer den Maßnahmen der Fleischbeschau die Erfassung der Bandwurmträger, ihre Zuführung zu ärztlicher Behandlung zwecks Abtreibung der Bandwürmer und die unschädliche Beseitigung der abgetriebenen Bandwürmer durch Verbrennen oder

Vergraben notwendig. Nach einem Runderlaß des Reichs- und Preuß. Ministers des Innern vom 6. August 1936 sind daher in jedem Falle der Feststellung von gesundheitsschädlichen Finnen beim Rinde **Nachforschungen nach dem Vorbesitzer** anzustellen, in dessen Betrieb das Rind aufgezogen, gemästet oder sonstwie genutzt worden ist. Ist der Vorbesitzer ermittelt, so hat der für die Fleischbeschau verantwortliche Fleischbeschautierarzt und Schlachthofleiter die Ortspolizeibehörde zu verständigen, und diese hat unter Hinweis auf die für die Ablieferung eines abgetriebenen Bandwurms mit Kopf ausgesetzte Prämie von 10 RM. auf den Vorbesitzer einzuwirken, daß Nachforschungen nach einem etwaigen unter seinem Betriebspersonal befindlichen Bandwurmträger angestellt werden und gegebenenfalls dessen ärztliche Behandlung (Bandwurmkur) veranlaßt wird. Im übrigen ist tunlichst zu verhindern, daß Plätze, die dem Vieh leicht zugänglich sind (z. B. Weiden, Kuhringe, Viehkoppeln), durch menschliche Entleerungen verunreinigt werden. Ferner soll der Inhalt der Abortgruben nicht auf Wiesen und Weiden gebracht werden; man dünge damit nur Aecker, die nicht dem Anbau von Grünfutter dienen. Diese Maßnahme ist von besonderer Wichtigkeit, weil die an dem Grase der Wiesen und Weiden haftenden Bandwurmeier lange Zeit ihre Lebensfähigkeit behalten und bei der Aufnahme durch Rinder zur Entwicklung von Finnen führen können.

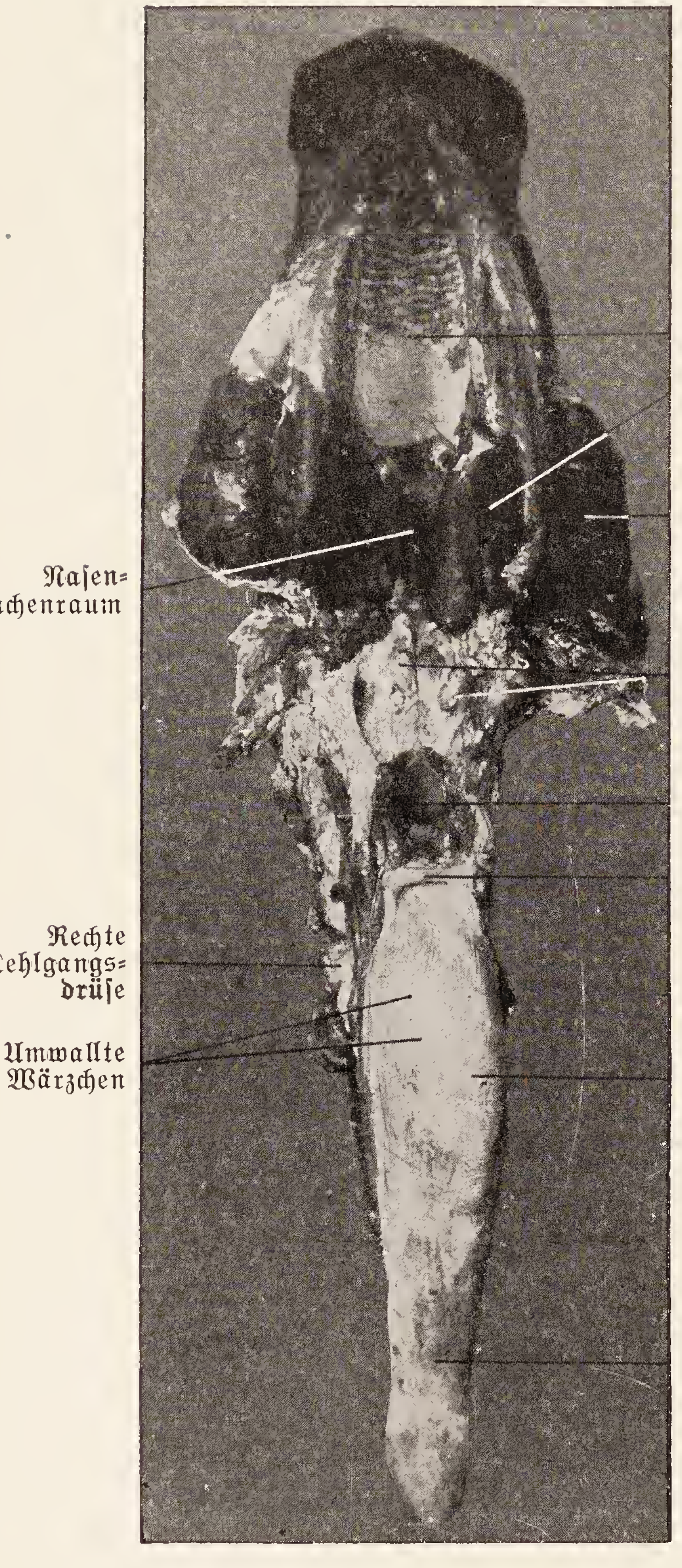


Fig 155.
Kopf mit Zunge vom Rinde.

In Württemberg war dieses Vorgehen durch Ministerialerlaß vom 18. November 1931 mit dem Erfolge angeordnet worden, daß bereits in kurzer Zeit Bandwurmträger in beachtlichster Zahl ermittelt wurden, die sich bestimmen ließen, sich durch ärztliche Behandlung von den Bandwürmern befreien zu lassen. Ein einziger Tierarzt hat von 1932—1935 61 Bandwurmträger ermittelt und zur Abtreibung ihrer Bandwürmer veranlaßt. Einer der Bandwurmträger hatte den Bandwurm 20 Jahre beherbergt, und aus seinem Viehbestande waren vier Kälber wegen Finnen beanstandet worden.



Fig. 156. **Schlundteil vom Rinde mit einem** Cysticercus inermis (nach einem Präparat von Dr. Funck, Neumünster).



Fig. 157. **Muskulatur vom Schweine mit auf die Schnittfläche vorspringenden Finnen.**

2. Die gesundheitsschädliche Finne des Schweines und Hundes (Schweinefinne).

Wesen. Die gesundheitsschädliche Finne des Schweines oder die Schweinefinne schlechtweg ist die Vorstufe des dünnen Bandwurmes des Menschen und wird auch als Zellgewebsfinne (Cysticercus cellulosae)[1])

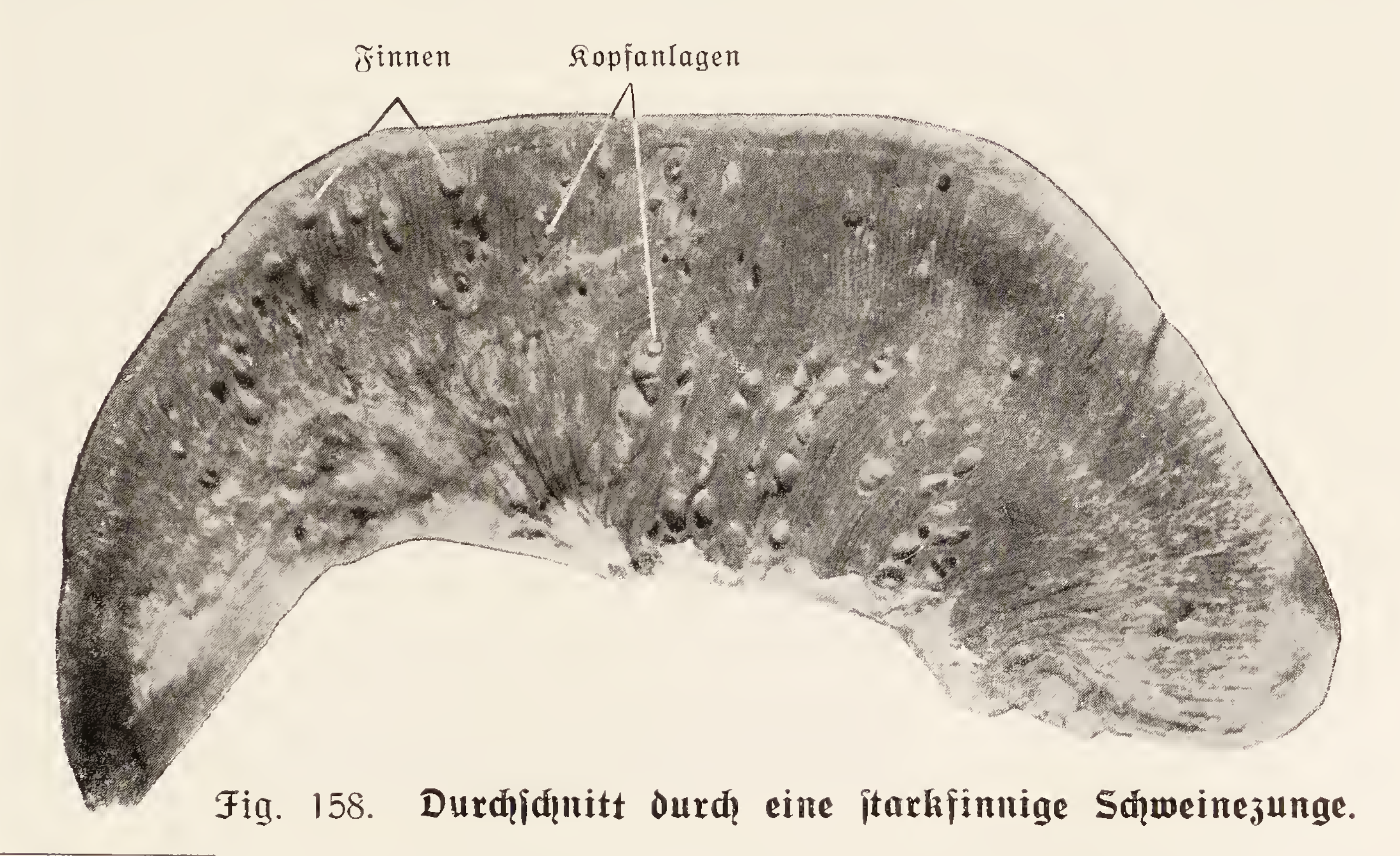


Fig. 158. **Durchschnitt durch eine starkfinnige Schweinezunge.**

[1]) Cysticercus = Finne, cellulosae = des Binde- oder Zellgewebes.

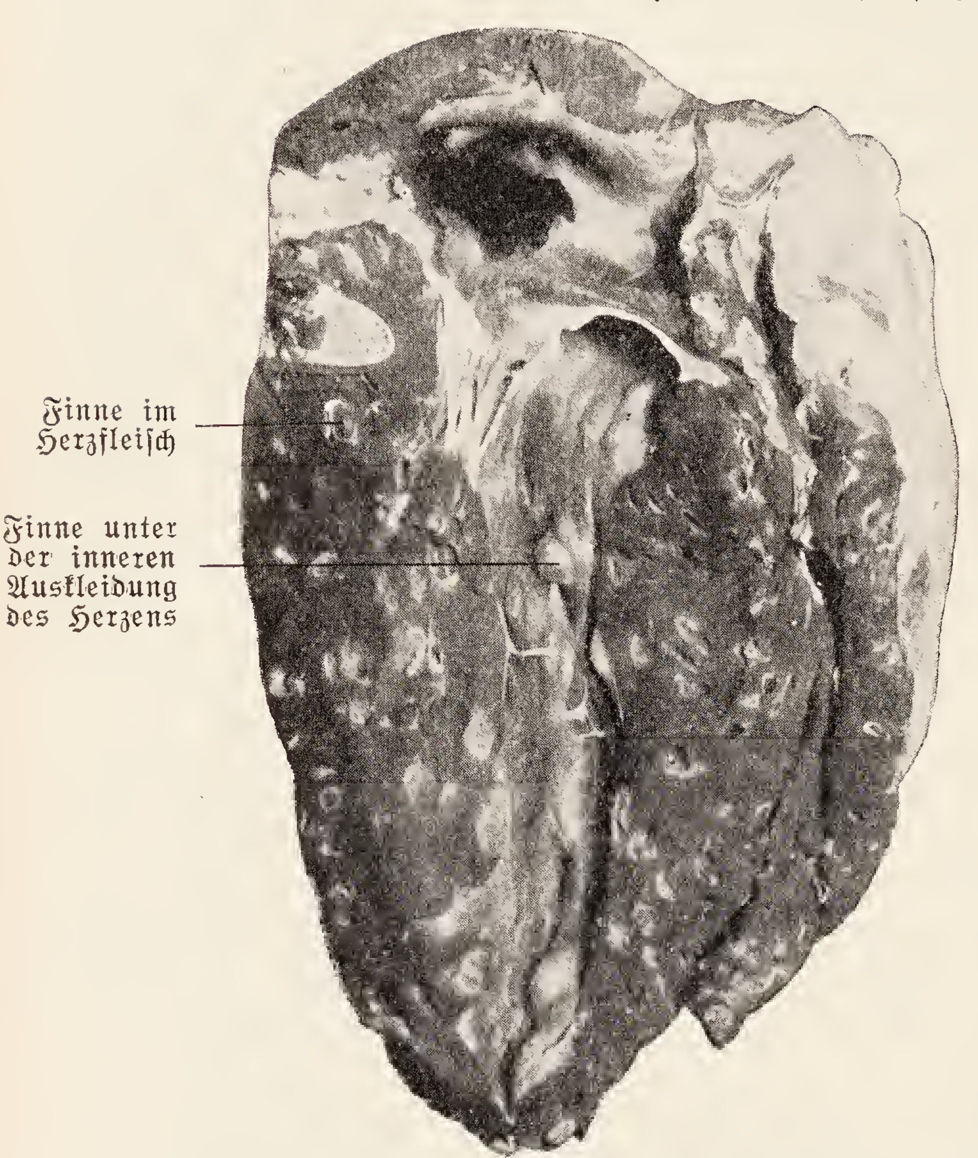


Fig. 159. **Durchschnitt durch ein starkfinniges Schweineherz.**

bezeichnet. Sie ist bewaffnet. Die die Bewaffnung bildenden Haken sind aber nicht mit bloßem Auge, sondern nur mit dem Vergrößerungsglase sichtbar (Fig. 160 und 161). Der Cysticercus cellulosae kommt auch beim Hunde vor.

Merkmale. Die Schweinefinne stimmt in der Hauptsache bezüglich ihrer Form mit der Rinderfinne überein, ihr Balg ist aber zarter und daher durchsichtiger als derjenige der Rinderfinne. Deshalb schimmert auch die Kopfanlage bei der Schweinefinne besser durch den Balg durch als bei der Rinderfinne. Die Größe der Schweinefinne schwankt wie diejenige der Rinderfinne nach dem Alter und nach dem Grade der Entwicklung, in dem die Schmarotzer bei der Schlach-

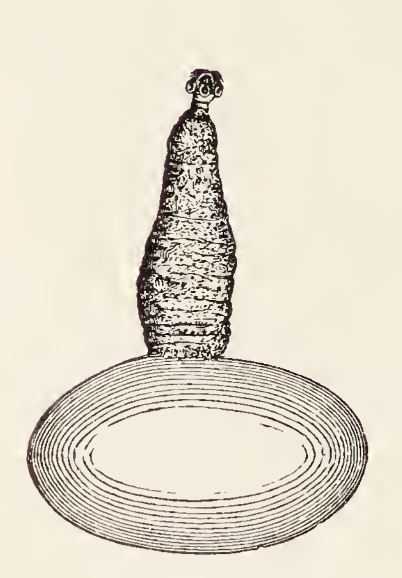


Fig. 160.
Schweinefinne mit ausgestülpter Kopfanlage, schwach vergrößert.
(Nach Leuckart.)



Fig. 161. **Einzelne Haken einer gesundheitsschädlichen Schweinefinne,** stark vergrößert.

tung ihrer Wirte angetroffen werden, zwischen der eines Stecknadelkopfes und der einer Erbse. — Die Schweinefinne zeigt seltener als die Rinderfinne Verkäsung und Verkalkung.

Häufigkeit des Vorkommens. Beim Schweine ist die Finne sehr selten geworden. Während in Preußen in den Jahren 1907 0,025, 1910 0,027 und im Lande Sachsen 1907 0,006, 1910 0,004 v. H. der geschlachteten Schweine finnig befunden worden waren, belief sich im ganzen Deutschen Reiche die Zahl der finnig befundenen Schweine in den Jahren 1907 und 1910 auf je 0,017 v. H. und im Durchschnitt der Jahre 1913/17 nur auf 0,008 v. H., stieg aber im Jahre 1918 — unter der Einwirkung des Krieges — wieder auf 0,076 v. H. Im Jahre 1934 ist der Teilsatz der finnig befundenen Schweine auf 0,001 v. H. zurückgegangen. Bei den aus Litauen zur Einfuhr gelangten Schweinen waren Finnen sehr häufig. In Frankfurt a. M. sind bis zu 19,7 v. H. der litauischen Schweine finnig befunden worden.

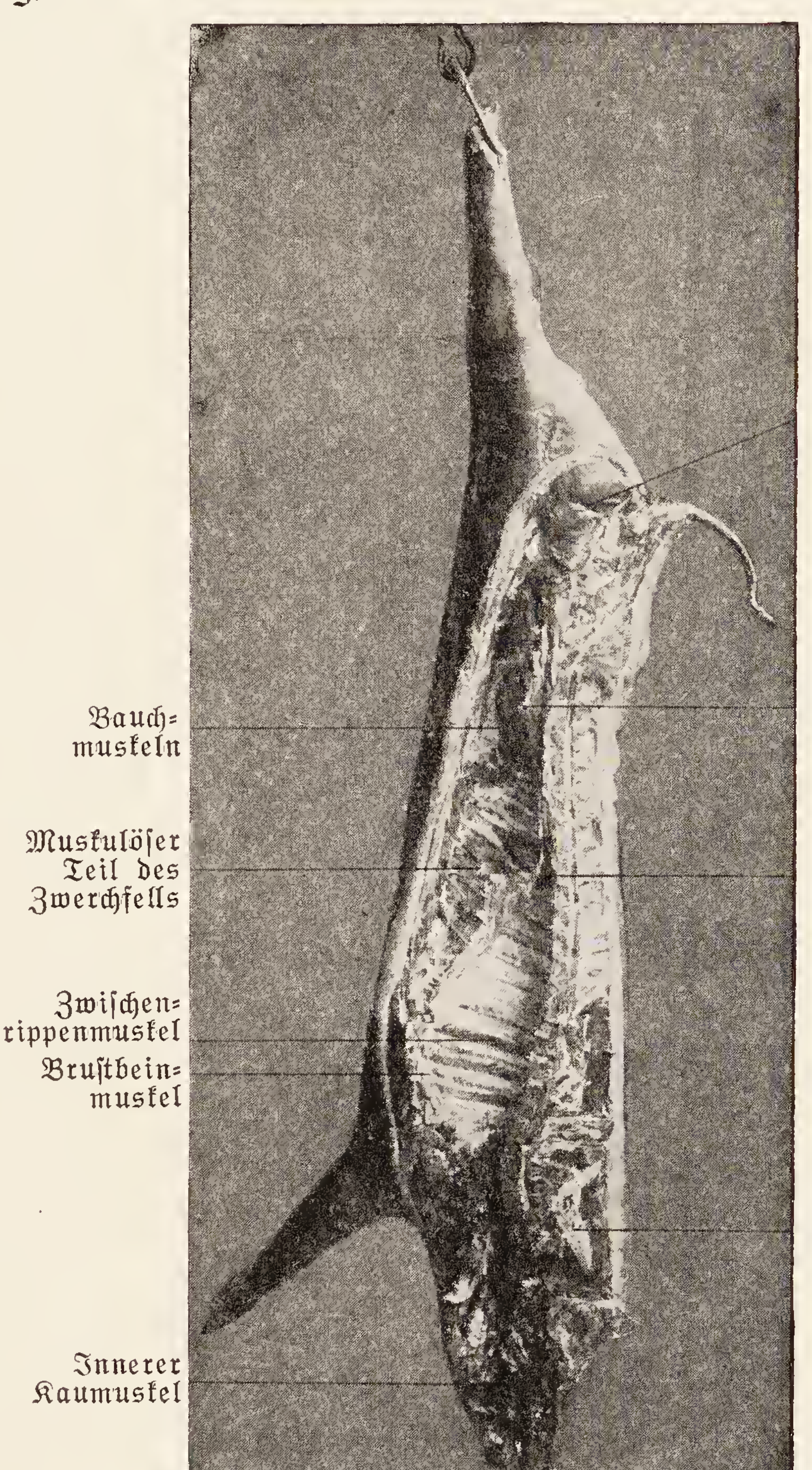


Fig. 162.
Lieblingssitze der Schweinefinne.

Lieblingssitze. Zur Freilegung aller Lieblingssitze sind die Schweine, ausgenommen Spanferkel, vor der Untersuchung durch Spalten der Wirbelsäule und des Kopfes in Hälften zu zerlegen, die Liesen sind zu lösen (S. 180). Lieblingssitze der Schweinefinne, die bei jedem Schweine zur Feststellung dieses tierischen Schmarotzers untersucht werden müssen, sind die Hinterschenkelmuskeln (Einwärtszieher der Hinterschenkel) Bauchmuskeln, die muskulösen Teile des Zwerchfells, die Zwischenrippen- und Nackenmuskeln, die Lendenmuskeln, Brustbeinmuskeln, das Herz, die Zungenmuskeln, Kehlkopfmuskeln und Kaumuskeln (Fig. 162). Die genannten Muskeln müssen bei sämtlichen

geschlachteten Schweinen sorgfältig besichtigt und zum Teil, wie das Herz, durch Anschneiden (s. S. 178) geprüft werden. Die genaue Untersuchung der Nackenmuskeln ist namentlich bei den aus Ungarn und Jugoslawien eingeführten Bakonyerschweinen, eine erweiterte Untersuchung bei den litauischen Schweinen geboten (s. S. 181). Außer dem Herzen gehören von den Eingeweiden auch das Gehirn und von sonstigen Körperteilen die Lymphdrüsen sowie das Unterhautfettgewebe zu den Lieblingssitzen der Schweinefinne. Deshalb ist auch bei der Untersuchung dieser Teile auf Finnen zu achten. In den übrigen Eingeweiden findet sich die Schweinefinne nur ausnahmsweise, und zwar in der Regel lediglich bei sehr starken Einwanderungen; in solchen Fällen wurden die Finnen auch in der Lunge, in der Leber, in der Milz und in den Augen beobachtet.

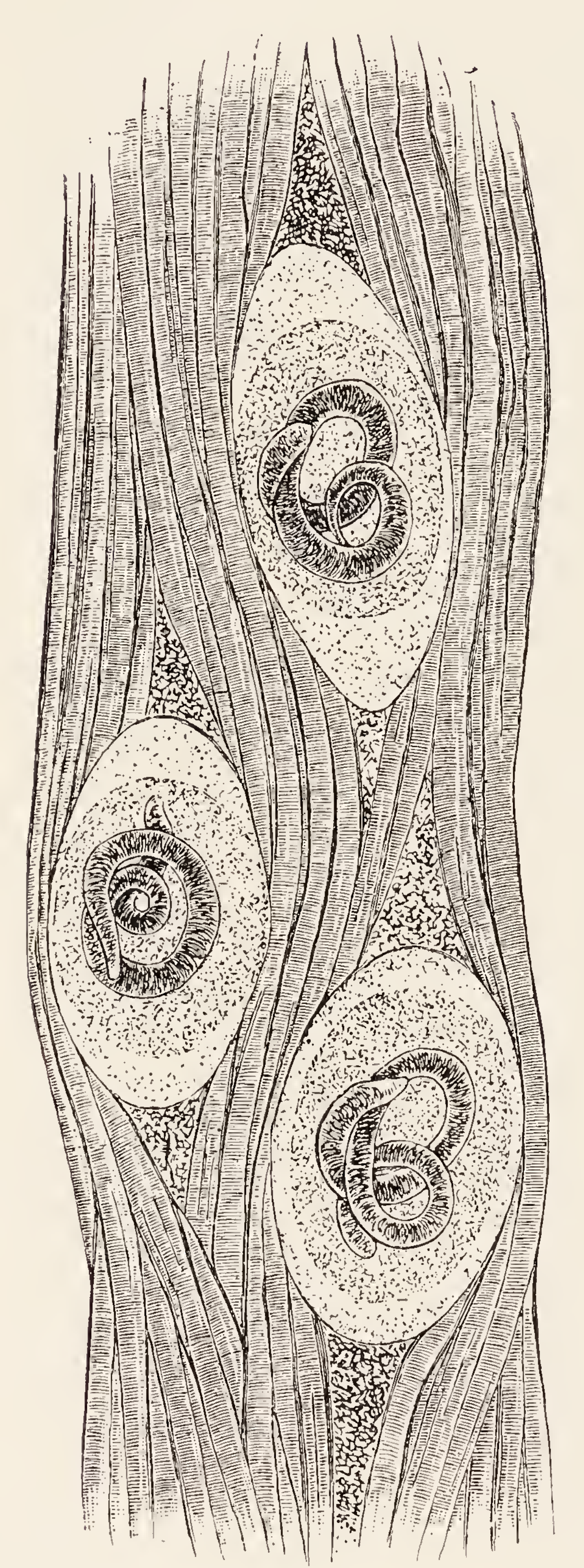


Fig. 163.
Eingekapselte Muskeltrichinen,
60fach vergrößert.
(Nach Leuckart.)

Stark- und schwachfinnige Schweine. Viel häufiger als beim Rinde findet beim Schweine eine sehr starke Einwanderung von Finnen statt, die bisweilen zu einer grauroten Verfärbung und zu einer starken Durchfeuchtung des Fleisches führt.

Bezüglich der **Unterscheidung der Schweinefinne von der dünnhalsigen Finne,** den **Echinokokken** und **anderen Gebilden** gilt das gleiche, was bereits auf S. 254 für die Rinderfinne angeführt worden ist.

Die **Beurteilung** ist Sache des Tierarztes.

3. Die Trichine.

Wesen. Die Trichine ist ein Rundwurm. Man unterscheidet zwei Entwicklungsformen: die Muskeltrichine und die Darmtrichine. Die Muskeltrichinen sind die unentwickelten Würmer, die Darmtrichinen die entwickelten oder geschlechtsreifen Würmer.

Entwicklungsgang. Wenn ein Mensch oder ein Tier Muskeltrichinen in sich aufgenommen hat, so entwickeln sich in seinem Darmkanale binnen 1½ bis 2 Tagen geschlechtsreife Darmtrichinen (Männchen und Weibchen), die sich begatten; die Weibchen bohren sich in die Schleimhaut des Darmes ein und gebären

dort lebende Junge in der Zahl von mehreren Tausenden. Diese Jungen dringen in die Lymphgefäße des Darmes und gelangen mit dem Lymphstrom (Milchbrustgang) in die Blutbahn. Durch die Blutbahn werden sie den Muskeln zugeführt, in denen sie sich weiter zu entwickeln vermögen. In den Muskeln wandern die Trichinen zunächst (Wandertrichinen). Diese Wanderung findet ihre natürliche Grenze am Uebergang der Muskelfasern in die Sehnen. Nach beendeter Wanderung bleiben die Trichinen ruhig liegen und wachsen zu Würmern heran, die eine Größe von 1 mm erreichen. Hierauf rollen sie sich spiralig auf und werden von einer Kapsel umgeben. Drei Monate nach der Aufnahme des trichinösen Fleisches sind die Kapseln völlig entwickelt (Fig. 163). Die Kapseln sind zuerst durchsichtig, können aber später verkalken und hierdurch undurchsichtig werden.



Fig. 164.
Trichinen mit stark entwickeltem Fettgewebe in der Umgebung.
(Natürl. Größe.)

Merkmale und Erkennung. Die Erkennung der Trichinen ist nur mit Hilfe einer Vergrößerungsvorrichtung möglich. Lediglich bei starker Entwicklung von Fettgewebe an den beiden Enden der Kapseln (Fig. 164 und 165) und bei starker Verkalkung können die Trichinen schon mit bloßem Auge sichtbar werden; im letzteren Falle treten sie in Form von Kalkkonkrementen (s S. 241) in Erscheinung.

Vorkommen. Trichinen kommen beim Hausschwein und beim Hunde vor. Auch junge Tiere (Spanferkel) können Trichinen beherbergen. Zu den sonstigen Trichinenträgern gehören: Wildschwein, Bär, Katze, Fuchs, Dachs und andere fleischfressende Tiere, wie Marder, Iltis[1]), Waschbär, ferner Flußpferd. Das Schwein, der Hund und ein Teil der übrigen Trichinenträger nehmen die Trichinen gewöhnlich durch Verzehren trichinöser Ratten auf. Die Ratten sind außerordentlich häufig trichinös; in Schlächtereien und Abdeckereien können sämtliche Ratten trichinös befunden werden. Dies erklärt es, daß die von Abdeckern gemästeten Schweine nicht selten fast

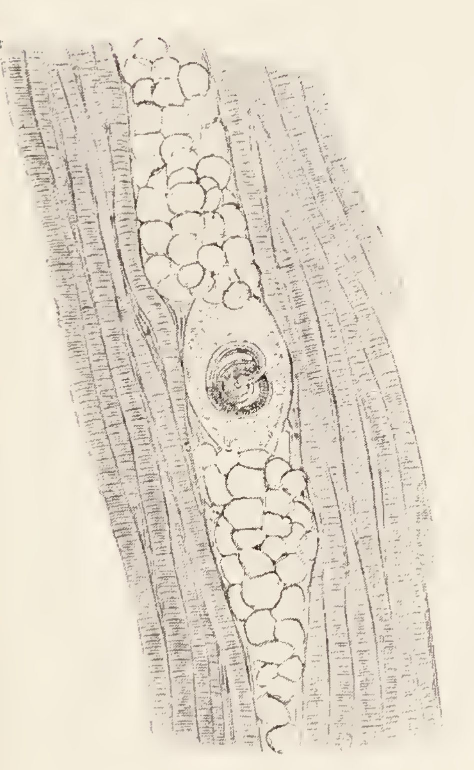


Fig. 165.
Trichine mit stark entwickeltem Fettgewebe in der Umgebung.
(40fache Vergröß.)

[1]) Zu den Trichinenträgern gehören auch **Pelztiere** (Nerze, Sumpfbiber-Nutria). In der Schweiz sind 1936 verschiedene Personen einer Pelztierzüchterei an Trichinosis nach Genuß des Fleisches eines Sumpfbibers erkrankt. Verschiedene Sumpfbiber aus der fraglichen Farm sowie dort gehaltene Nerze und eingefangene Ratten wiesen zum Teil sehr starken Trichinenbefall auf.

ohne Ausnahme, trichinös befunden werden. In München stammten von 20 im Jahre 1928 als trichinös ermittelten Schweinen 18 aus Abdeckereien. Aus diesem Grunde ist im Reiche das Halten von Schweinen auf Abdeckereigrundstücken verboten (§ 74 d. Ausführ.-Vorschr. zum Viehseuchengesetz).

Häufigkeit des Vorkommens. Die Zahl der trichinösen Schweine ist gegenüber früheren Jahren erheblich zurückgegangen. Sie betrug in Preußen im Jahre 1907 0,006, 1910 0,006 v. H., im Lande Sachsen in beiden Jahren je 0,003 v. H. Im Deutschen Reiche wurden 1907 0,003, im Durchschnitt der Jahre 1913/18 0,004, 1934 dagegen nur 0,0007 v. H. der der Trichinenschau unterworfenen Schweine mit Trichinen behaftet gefunden, und hierbei ist es auch in den folgenden Jahren geblieben. Bei Wildschweinen und Hunden sind die Trichinen im allgemeinen häufiger als bei Hausschweinen. Von 27 866 in Berlin untersuchten Wildschweinen waren 21 = 0,075 v. H., von den im Deutschen Reiche in früheren Jahren auf Trichinen untersuchten Hunden 0,06 bis 0,38, im Jahre 1930 0,12 und 1932 0,13 v. H. trichinös. Jetzt sind die Trichinen auch bei den Hunden seltener geworden, wohl als Folge der planmäßigen Rattenbekämpfung, die jetzt in den Gemeinden durchgeführt wird. Verhältnismäßig häufig sind Trichinen bei Füchsen[1], Dachsen und Bären.

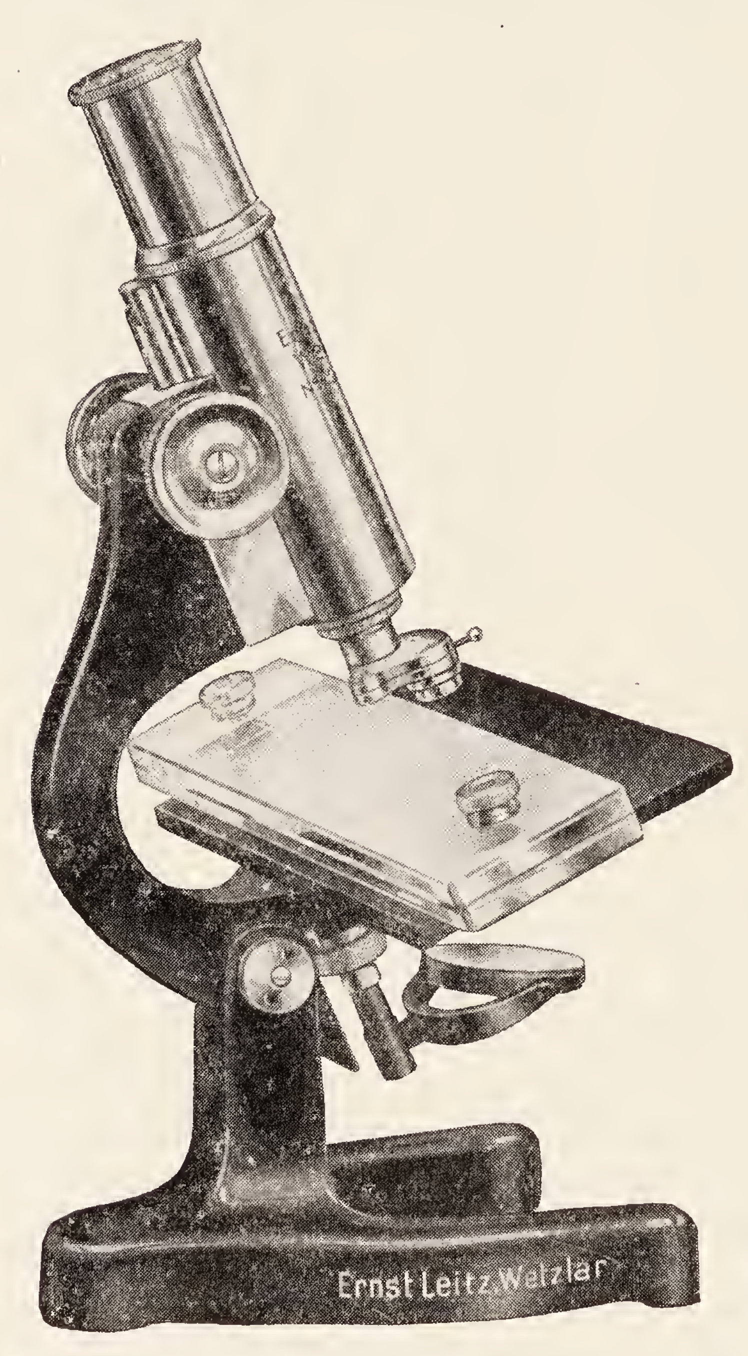


Fig. 166.
Leitzsches Trichinenmikroskop mit aufgelegtem Quetschglas.

Beurteilung. Das rohe Fleisch trichinöser Schweine ist untauglich, und zwar gesundheitsgefährlich, wie durch die Massenerkrankungen von Menschen an der Trichinenkrankheit (Trichinose) bewiesen wird, die seit den sechziger Jahren des vorigen Jahrhunderts vorgekommen sind. Die Erkrankungen an Trichinose stellen sich nur nach Genuß von rohem oder halbgarem Schweinefleisch oder rohen Schweinefleischwaren (rohem Schinken, roher Wurst, wie Mettwurst) ein. Durch Kochen und Dämpfen kann das Fleisch trichinöser Schweine brauchbar gemacht werden.

Die Beurteilung des Fleisches trichinöser Tiere ist dem Tierarzt vorbehalten (§ 31).

---

[1]) In Württemberg sind nach einem Bericht aus dem Jahre 1935 seit Einführung der Trichinenschau bei ingsesamt 26 Schweinen, 42 Füchsen, 1 Wildschwein, 1 Braunbär, 3 Katzen und 1 Hund Trichinen ermittelt worden.

Trichinenschau. Der Verhütung der Trichinose dient die Trichinenschau. Diese wird in der Weise vorgenommen, daß aus bestimmten Muskeln, in denen die Trichinen erfahrungsgemäß sehr häufig sind (den Lieblingssitzen der Trichinen), Proben entnommen werden. Aus den Proben werden kleinere Stückchen ausgeschnitten und zwischen zwei hinreichend großen Glasplatten (Quetschgläsern, Kompressorien) bis zur Durchsichtigkeit gequetscht und hiernach entweder mit dem Mikroskop (Fig. 166) bei 30- bis 40facher Vergrößerung oder mit dem Trichinoskop (Fig. 167) bei 70- bis 80facher Vergrößerung untersucht. Die

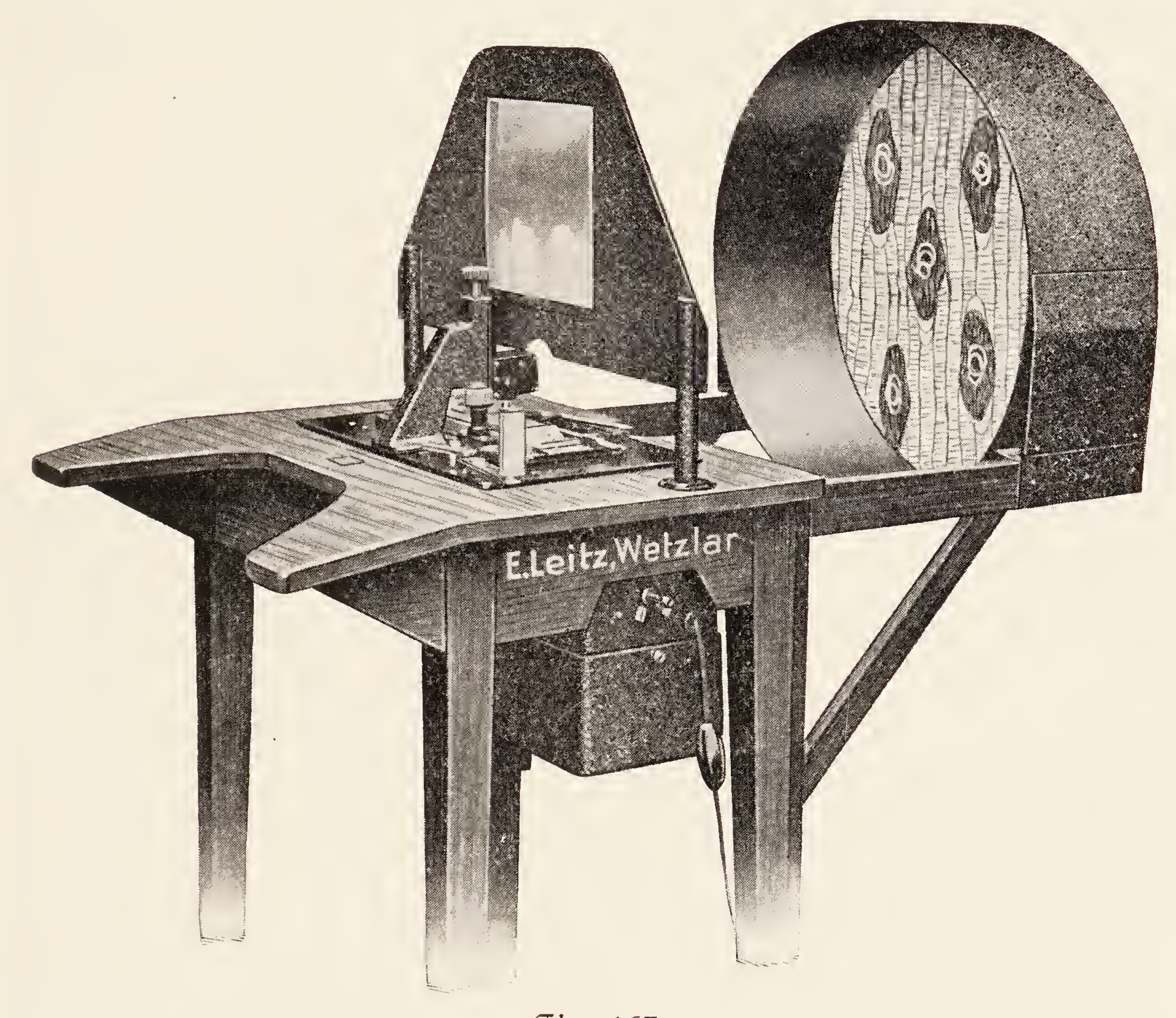


Fig. 167.
Leitzsches Dioptral-(Durchblick-)Trichinoskop mit Glühlampe.

Trichinenschau ist bei Schweinen und Hunden möglichst im Anschluß an die Schlachtung, bei sonstigen trichinenschaupflichtigen Tieren vor der Zerlegung auszuführen. Zu Trichinenschauern sind entweder Tierärzte oder Fleischbeschauer, sofern letztere zugleich die Befähigung zur Ausübung der Trichinenschau besitzen, oder andere Personen zu bestellen, die genügende Kenntnisse nachgewiesen haben[1]).

In Bayern haben die Bezirkstierärzte alljährlich dem Staatsminist. d. J. über die Mäster trichinöser Schweine zu berichten.

---

[1]) Näheres siehe bei v. Ostertag, Leitfaden für Trichinenschauer, 6. Aufl., Berlin 1935, Verlag von Richard Schoetz.

4. Der Echinokokkenbandwurm.

Wesen, Merkmale und Verfahren. Der Echinokokkenbandwurm ist die geschlechtsreife Entwicklungsform der Echinokokken (S. 246); er lebt im Darm des Hundes. Der Echinokokkenbandwurm ist sehr klein, nur 3—4 mm lang und etwa 1 mm breit und wegen seiner Kleinheit schwer erkennbar. Aus diesem Grunde ist durch die Ausführungsbestimmungen (§ 36) vorgeschrieben, daß der ganze Darmkanal des Hundes unter allen Umständen als untauglich zu behandeln ist. Eine Oeffnung und Reinigung der Hundedärme darf nicht vorgenommen werden, damit eine Beschmutzung des Fleisches und eine Ansteckung des Schlachtenden mit den Echinokokkenbandwürmern vermieden werden.

Wenn der Mensch einen Echinokokkenbandwurm aufnimmt, kann sich bei ihm die lebensgefährliche Echinokokkenkrankheit entwickeln.

V. Infektionskrankheiten.

Wesen. Unter Infektionskrankheiten oder ansteckenden, übertragbaren Krankheiten versteht man Erkrankungen, die durch bestimmte Ansteckungsstoffe, in der Hauptsache durch kleinste, mit dem bloßen Auge und bei schwachen Vergrößerungen nicht sichtbare pflanzliche Lebewesen (Bakterien), hervorgerufen werden. Die Ansteckungsstoffe dringen in den tierischen Körper mit dem Futter, mit der Atmungsluft oder von Wunden aus ein und vermehren sich in ihm. Ein Teil der Ansteckungsstoffe vermehrt sich nur an dem Orte, an dem sie eingedrungen sind, ein anderer Teil geht in die Blutbahn über und gelangt so zu allen Körperteilen. In diesem Falle kann durch den Verkauf des rohen Fleisches der Ansteckungsstoff verschleppt werden.

Seuchen und Wundinfektionskrankheiten. Ansteckende Krankheiten, bei denen der Ansteckungsstoff leicht von Tier auf Tier übertragbar ist, so daß die Krankheiten gehäuft auftreten, werden als Seuchen bezeichnet (Maul- und Klauenseuche, Lungenseuche, Schafpocken usw.). Ansteckende Krankheiten dagegen, bei denen der Ansteckungsstoff im Tierkörper nur beim Eindringen in Wunden haftet, nennt man Wundinfektionskrankheiten (Blutvergiftungen, Starrkrampf).

Seuchen, die der Anzeige unterliegen. Wegen der Seuchen, die der Anzeigepflicht unterliegen, und wegen der Verpflichtung des Beschauers zur Anzeige s. S. 32, wegen der Verpflichtung des Beschauers zur Reinigung und Desinfektion nach Berührung mit seuchenkranken Tieren s. S. 35.

Infektionskrankheiten, bei denen der Fleischbeschauer die Fleischbeschau vornehmen darf. Der Fleischbeschauer darf die selbständige Beurteilung des Fleisches übernehmen bei:

bestimmten Formen der Tuberkulose,

örtlicher Strahlenpilzkrankheit,
Bläschenausschlag,
Herzklappenrotlauf und Nesselfieber,
schleichender, ohne Störung des Allgemeinbefindens verlaufender Schweineseuche.

Diese Infektionskrankheiten sollen zunächst und ausführlich besprochen werden, während die übrigen nur insoweit Berücksichtigung finden werden, als der Fleischbeschauer ihre Merkmale zur sicheren Ermittlung und allgemeinen Beurteilung kennen muß.

1. Tuberkulose.

Wesen. Die Tuberkulose ist eine schleichende ansteckende Krankheit. Sie ist die verbreitetste Krankheit unter den Rindern und kommt verhältnismäßig häufig auch bei Schweinen, seltener bei Kälbern, Ziegen, Schafen und Hunden vor. Am häufigsten werden von ihr die jahraus, jahrein im Stalle gehaltenen Rinder, insbesondere Kühe, betroffen.

Häufigkeit des Vorkommens. Von den im Deutschen Reiche geschlachteten Rindern über 3 Monate waren tuberkulös 1913 25,03, 1925 22,54 und 1934 26,87 v. H. Am häufigsten sind Kühe, seltener Ochsen und Bullen und verhältnismäßig selten Jungrinder von der Tuberkulose ergriffen. Im Jahre 1934 waren 37,69 v. H. der Kühe, 24,92 v. H. der Ochsen, 20,30 v. H. der Bullen und 11,88 v. H. der Jungrinder tuberkulös. Der Teilsatz tuberkulös befundener Kälber belief sich im Jahre 1913 auf 0,46, im Jahre 1925 auf 0,31 und 1934 auf 0,40 v. H. Von den Schafen waren 1934 0,19 v. H. tuberkulös, von den Ziegen 0,76 v. H.; Ziegen, die im Stalle gehalten werden, können aber ebenso häufig tuberkulös werden wie Rinder. Die Zahl der tuberkulösen Schweine betrug 1913 2,55, 1925 2,10 und 1934 2,79 v. H. Schweine, die mit rohen Molkereiabfällen gefüttert werden, können in großer Zahl tuberkulös sein.

Erscheinungen während des Lebens. Während des Lebens kennzeichnet sich die äußerlich erkennbare Tuberkulose des Rindes, sofern sie sich in der Lunge in vorgeschrittenem Zustand befindet oder Euter, Gebärmutter oder Darm ergriffen hat (s. S. 33), durch bestimmte Krankheitsmerkmale.

Bei der äußerlich erkennbaren Lungentuberkulose in vorgeschrittenem Zustand bestehen freiwilliger Husten und Störung der Ernährung, unter Umständen auch häufigeres, ohne erkennbare Ursache auftretendes Aufblähen, bei der Eutertuberkulose harte, schmerzlose, nicht vermehrt warme Anschwellung eines oder mehrerer Euterviertel (Fig. 168), ohne daß die Milch aus dem oder den erkrankten Eutervierteln sinnfällig verändert zu sein braucht, bei der Gebärmuttertuberkulose Umrindern oder unregelmäßiges Rindern und schleimig-eitriger, seltener rein eitriger, nicht übelriechender, in der Regel nur spärlicher Ausfluß aus der Scheide, bei der selteneren Darmtuberkulose andauernder Durchfall mit starker Störung der Ernährung. Außerdem können beim Rinde Hoden-, Gelenk-, Lymphdrüsen- und Gehirnhauttuberkulose schon während des Lebens nachweisbar sein. Bei Hodentuberkulose besteht eine schmerzlose, derbe Anschwellung der Hoden. Bei Tuberkulose der

Gelenke sind diese stark vergrößert, hart und ebenfalls schmerzlos. Tuberkulose der fühlbaren Lymphdrüsen (z. B. Bugdrüsen, Kniefaltendrüsen) äußert sich durch knotige Anschwellung der Lymphdrüsen, die gleichzeitig hart und schmerzlos sind. Bei Tuberkulose der Gehirnhäute endlich zeigen die Tiere einen schwankenden Gang und Unvermögen, aufzustehen.

Beim Schweine tritt nur die Gelenktuberkulose während des Lebens in Erscheinung.



Fig. 168. **Euter einer tuberkulösen Kuh mit auffälliger tuberkulöser Veränderung des rechten Hinterviertels.**

Entstehungsformen und Ausbreitung der Tuberkulose[1]). Der Krankheitskeim (Tuberkelbazillus) dringt bei älteren Rindern am häufigsten mit der Atmungsluft in die Lungen (Einatmungstuberkulose), bei Schweinen und Jungrindern mit dem Futter (Milch, Molkereirückständen) in den Verdauungskanal ein (Fütterungstuberkulose). Ausnahmsweise können die Tuberkelbazillen bei kastrierten Schweinen auch von der Kastrationswunde in den Körper eindringen. Wo der Tuberkelbazillus sich festgesetzt hat, vermehrt er sich und erzeugt zunächst ein kaum hirsekorngroßes, durchscheinendes graues Knötchen. Dieses trübt sich allmählich in der Mitte und wandelt sich von hier aus in eine gelbe, käsige, später kalkige Masse[2]) um, die mit ihrer Umgebung fast unmittelbar zusammenhängt. So entsteht der einzelne Tuberkel. Derselbe wird durch Bildung neuer Knötchen in der Umgebung nach und nach größer und wächst zu Knoten von Erbsen-, Walnuß-, Faustgröße und darüber heran (Fig. 169 bis 179). Unter Umständen können Käseherde auch ohne Knötchenbildung entstehen. Schleimhauttuberkel neigen nach vollendeter Verkäsung zum Zerfall, wodurch Geschwüre entstehen (Fig. 171). Aus diesen können sich, hauptsächlich in den Lungen, **ausgedehnte Erweichungsherde** bilden. Diese sind gekennzeichnet durch eine erhebliche Größe, unebene, zerfressene Wände, dünn- oder dickflüssigen Inhalt und durch das Fehlen einer Bindegewebskapsel. — Solche Erwei-

[1]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung.

[2]) Die verkalkten Tuberkel knirschen beim Durchschneiden mit dem Messer.

chungsherde können sich auch in der Leber und in den Gekrösdrüsen bilden. Die Tuberkel der serösen Häute, besonders am Brustfell und Bauchfell, zeigen beim Rinde häufig Neigung, eine starke bindegewebige Umgrenzung

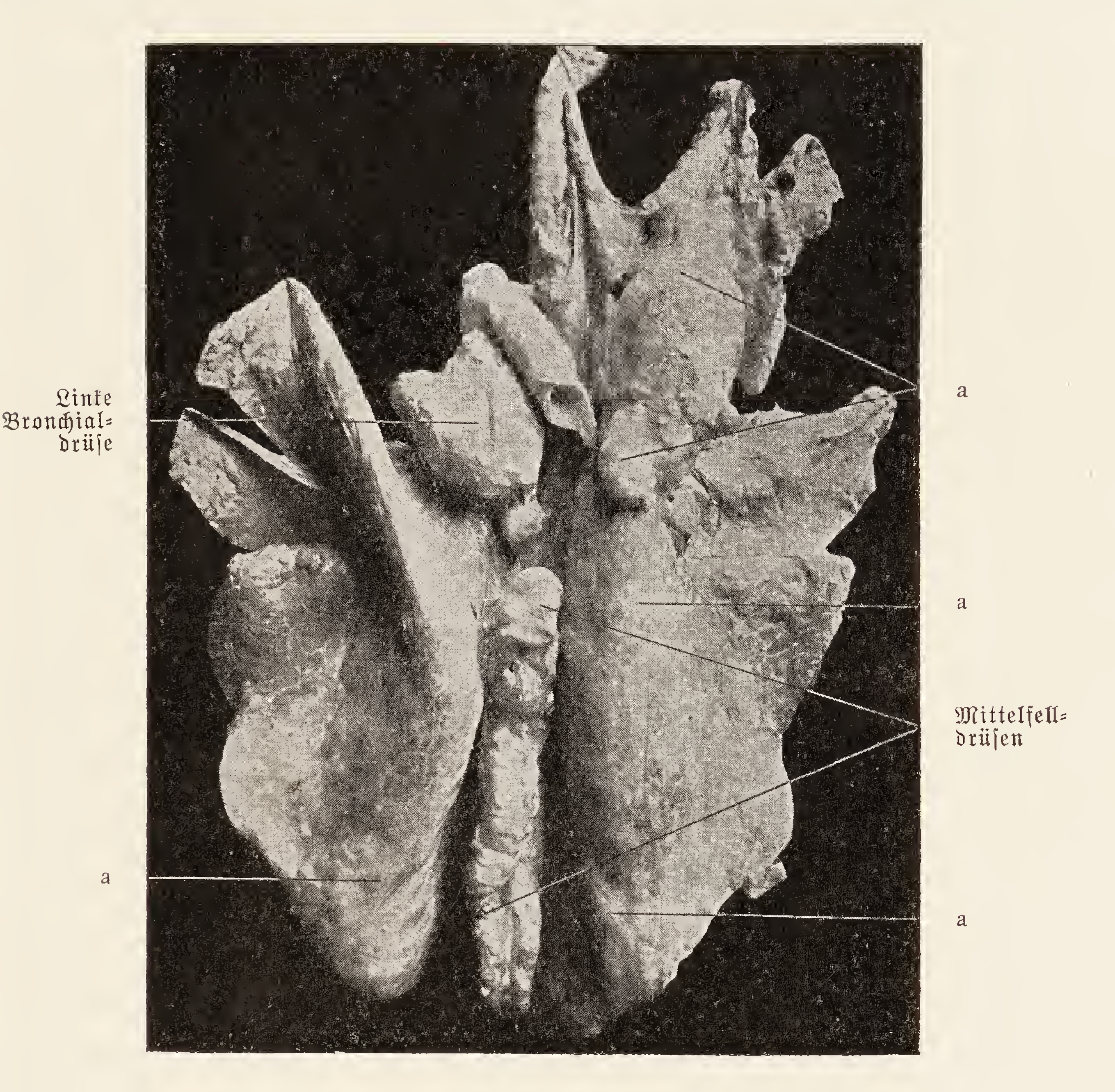


Fig. 169.

Lunge vom Rinde mit Einatmungstuberkulose.

Die Bronchialdrüsen und Mittelfelldrüsen sind stark vergrößert und mit tuberkulösen Herden durchsetzt. An der Lunge fallen schon oberflächlich (an den mit a bezeichneten Stellen) Knoten auf, die sich auf dem Durchschnitt als Erweichungsherde erweisen.

zu bilden und frühzeitig zu verkalken. Diese besondere Form der Tuberkulose wird als Perlsucht bezeichnet und setzt ein mit einer rötlichen Bindegewebswucherung an der Oberfläche des Brust- oder Bauchfells, aus der sich später kleine Knötchen und größere, höckerige Knoten oder dicke, derbe Schwarten bilden (Fig. 172—174).

Auf dem Wege der Lymphgefäße wird stets ein Teil der Tuberkelbazillen verschleppt, wodurch es zu neuer Tuberkelbildung in den Organen und sehr bald auch zur Entstehung von Tuberkeln in den zu den betroffenen Körperteilen gehörenden Lymphdrüsen kommt (Fig. 175, 177, 178). Die Lymphdrüsen erkranken der Regel nach wenn die Keime der Tuberkulose in ein Organ gelangt sind[1]). Dagegen kann es vorkommen, daß in den zu den veränderten Lymphdrüsen gehörigen Organen tuberkulöse Veränderungen schwer nachweisbar sind oder ganz fehlen. Deshalb ist die Untersuchung der Lymphdrüsen an den Eingangspforten der Tuberkelbazillen von größter Wichtigkeit für den Nachweis, ob Tuberkulose an geschlachteten Tieren zugegen ist oder nicht.

Die Verbreitung der Krankheit von einem Körperteil auf andere erfolgt auf verschiedene Weise:

1. durch Verschlucken des ansteckenden Auswurfs;
2. durch den Lymphstrom;
3. durch den Blutstrom[2]).

Durch Verschlucken tuberkulösen Auswurfs können die Lymphdrüsen der Rachenhöhle, der Darm, häufiger die Gekrösdrüsen, tuberkulös werden.

Durch den Lymphstrom kann eine Darmtuberkulose auf das Bauchfell und von hier auf das Brustfell sowie auf die Gebärmutter übertragen werden.

Die **Ausbreitung durch den Blutstrom** tritt ein, wenn an einer Stelle des Körpers ein tuberkulöser Herd die Wandung eines Blutgefäßes zerstört und das Blut mit Krankheitskeimen verunreinigt wird, oder wenn der Einbruch der Keime in ein großes Lymphgefäß, das mit der Blutbahn in unmittelbarer Verbindung steht, erfolgt. Enthält das Blut im großen Blutkreislaufe die Krankheitskeime, so können diese auch in das Muskelfleisch gelangen. Hier siedeln sie sich zwar selten an, werden aber häufig in den im Fleische gelegenen Lymphgefäßen und Lymphdrüsen festgehalten und erzeugen in diesen tuberkulöse Veränderungen. **Man ist berechtigt, auf die erfolgte Ausbreitung der Tuberkulose durch den großen**

[1]) Die tuberkulöse Erkrankung der **Lymphdrüsen** äußert sich durch Schwellung und Auftreten von kleinen Tuberkeln sowie von größeren, verkästen und verkalkten Herden im Innern der Lymphdrüsen. Ausnahmsweise kann aber auch bei bestimmten Fällen der Lungen- und Eutertuberkulose des Rindes die tuberkulöse Erkrankung der Lymphdrüsen fehlen.

[2]) Außerdem kann die Tuberkulose vom Muttertier auf das Junge übertragen, **angeboren** sein. Bei der angeborenen Tuberkulose des Kalbes sind die Lymphdrüsen an der Leberpforte sehr stark verändert (S. 185).

Blutkreislauf zu schließen, wenn sich in Eingeweiden, die nur auf dem Wege des großen Blutkreislaufs erkranken können, wie **Milz oder Nieren, oder in den dazugehörigen Lymphdrüsen, kleinste und kleine Tuberkel vorfinden.** Ebenso ist das **Vorhandensein kleinster und kleiner Tuberkel in der Lunge oder Leber** zu beurteilen[1]). Durch Vermittlung des großen Blutkreislaufs werden nächst Milz und Nieren am häufigsten **Euter, Knochen** und **Gelenke** sowie bestimmte **Fleischlymphdrüsen,** wie die Bug-, Darmbein-, Kniekehlendrüsen, angesteckt.

Im Blute gehen die Erreger der Tuberkulose zugrunde. Kreisen lebende Krankheitskeime im Blute, so spricht man von einer **frischen Blutinfektion.** Eine solche ist als vorhanden zu betrachten, wenn die durch Verbreitung auf dem Wege des großen

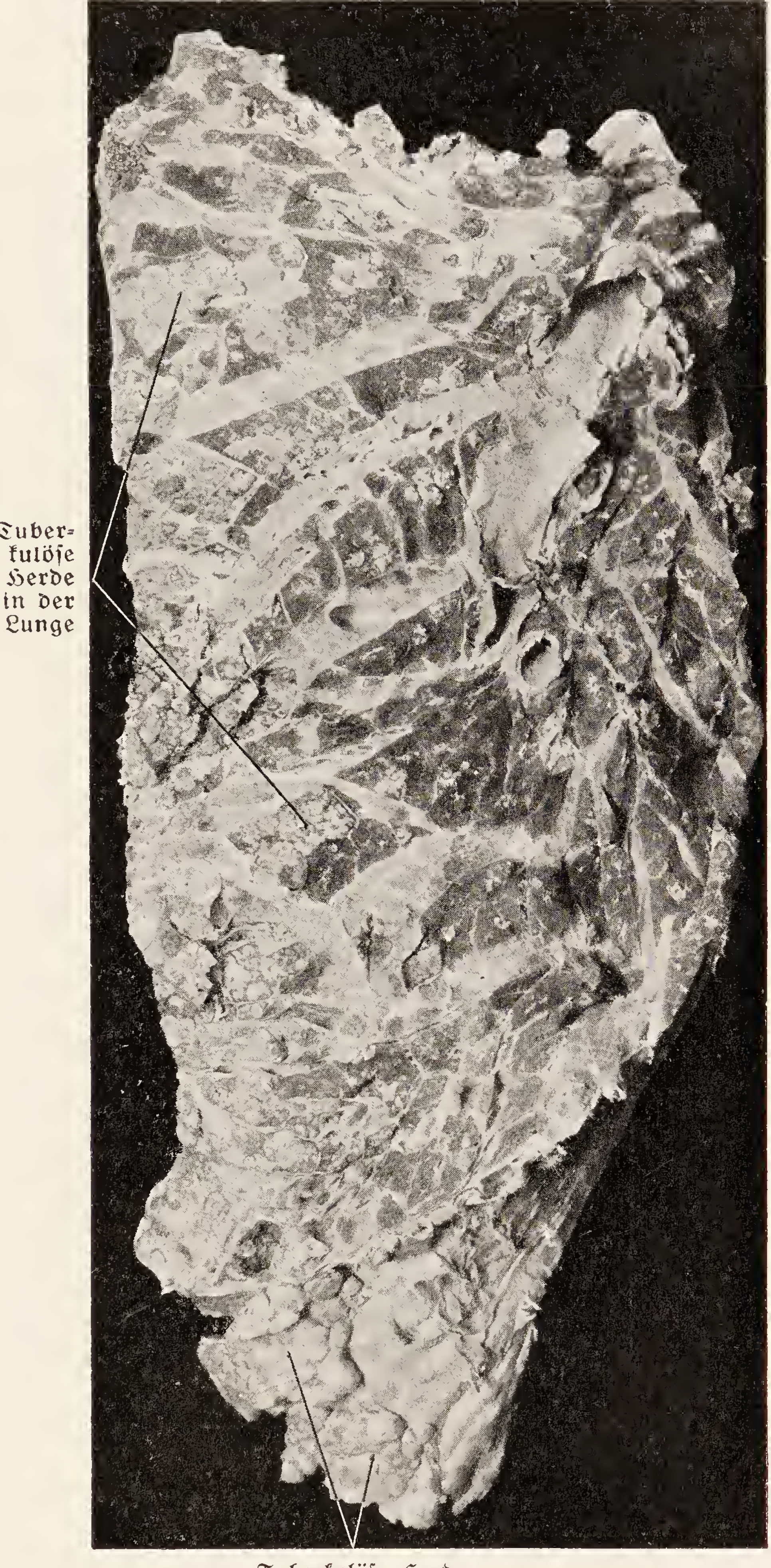


Fig. 170. **Durchschnitt durch eine mit tuberkulösen Herden durchsetzte und oberflächlich besetzte Lunge vom Rinde.**

[1]) Auch wenn Lunge und Leber oder deren Lymphdrüsen tuberkulöse Veränderungen überhaupt aufweisen, besteht der Verdacht der Ausbreitung der Tuberkulose durch den großen Blutkreislauf.

Blutkreislaufes entstandenen Tuberkel in der Regel nicht über hirsekorngroß und insbesondere in beiden Nieren zugegen sind. Zum Einbruch von Tuberkelbazillen in die Blutbahn führen häufig diejenigen



Fig. 171.
Darmstücke vom Rinde mit tuberkulösen Geschwüren.

Tuberkuloseformen, die zur Bildung von ausgedehnten Käseherden mit Blutpunkten führen, die von der Umgebung nicht scharf abgegrenzt sind.

Außer durch den großen Blutkreislauf können die Erreger der Tuberkulose auch durch den Lungen- und Pfortaderblutlauf verschleppt werden. Auf diese Weise entwickelt sich ausgebreitete Lungen-

tuberkulose im Anschluß an geringgradige Erkrankung der Lunge und Tuberkulose der Leber im Anschluß an Tuberkulose des Darmes, ohne daß die Ansteckungskeime in den großen Blutkreislauf gelangt sind.

Die Ausdehnung der Tuberkulose kann groß oder gering sein, je nachdem die Organe, ferner das Brust- und Bauchfell sehr auffällig, in großem Umfang, verändert sind oder nicht. Eine **ausgedehnte Tuberkulose** kommt bei Rindern am häufigsten **am Brust- und Bauchfell** vor, wobei ein großer Teil dieser Häute, oft auch der seröse Ueberzug von



Fig. 172.
Rechte Brustkorbhälfte vom Rinde mit Tuberkulose des Brustfells.

Eingeweiden, mit Knötchen, Knoten oder Schwarten dicht besetzt ist. Ferner trifft man mitunter auch ausgedehnte tuberkulöse Veränderungen in **Lunge und Leber**, durch die ein großer Teil der Organe vollständig zerstört ist.

Befunde nach der Schlachtung. Beim Rinde sind in den meisten Fällen die Lunge oder deren Lymphdrüsen erkrankt. In der Lunge findet man kleine Tuberkel und größere, verkäste oder verkalkte Knoten sowie kleinere und größere Käseherde, weiter Erweichungsherde. Beim Vorhandensein von Erweichungsherden können auch in der Schleimhaut der Luftröhre Geschwüre und unter ihr Eiterherde zugegen sein[1].

[1]) Um das Vorhandensein von tuberkulösen Veränderungen an der Luftröhre festzustellen, ist diese in ihrer ganzen Länge nebst ihren Hauptverzweigungen aufzuspalten und zu untersuchen (§ 24 der Ausführ.-Best., S. 178).

Häufig sind beim Rinde nur die Lungen- und Mittelfell-Lymphdrüsen tuberkulös verändert, ohne daß sich Tuberkulose der Lunge und anderer Teile bei der gewöhnlichen Untersuchung ermitteln läßt.

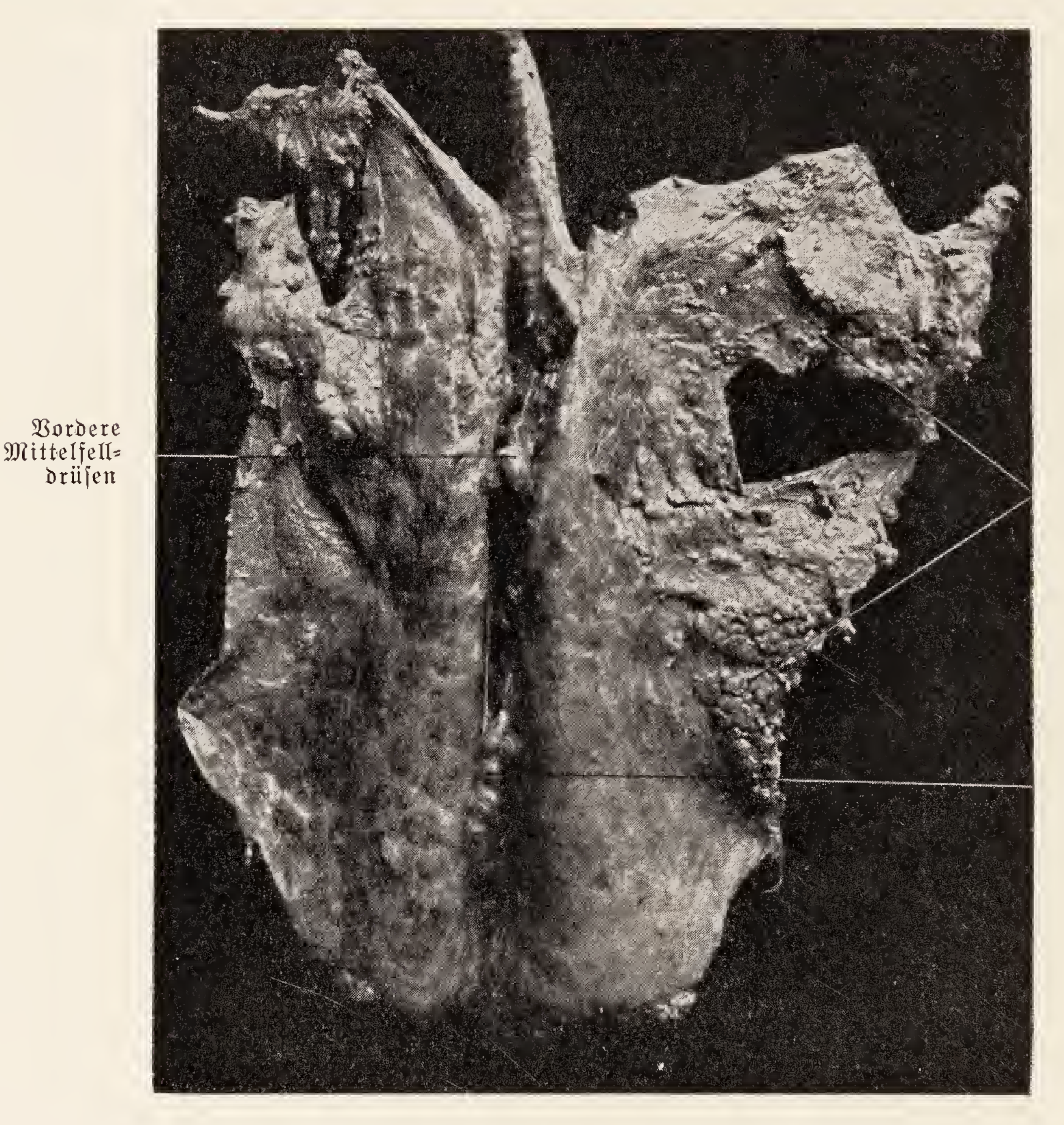


Fig. 173. **Lunge vom Rinde mit tuberkulösen Herden auf dem Lungenfell (Perlsucht). Starke Vergrößerung der vorderen und hinteren Mittelfelldrüsen.**

Beim Rinde ist ferner die Tuberkulose des Brust- und Bauchfells (Fig. 172) eine häufige Erkrankung. Beim Schweine gehört Tuberkulose dieser Häute zu den Seltenheiten. Vom Brustfell kann die Erkrankung auf den Herzbeutel (Fig. 174) übergreifen. Bei Brustfelltuberkulose ist häufig der Zwerchfell-, bei Bauchfelltuberkulose häufig der Milzüberzug besonders stark erkrankt. Bei Tuberkulose des Brustfells sind regelmäßig die Mittelfelldrüsen (Fig. 173), bei Tuberkulose des Bauchfells je nach Lage des ergriffenen Teiles die Darmbeindrüsen, die Lymph-

drüsen unter der Wirbelsäule und die hinteren Mittelfelldrüsen erkrankt, und zwar diese dann, wenn die vorderen Abschnitte des Bauchfells tuberkulös verändert sind.

In der Darmschleimhaut kommen tuberkulöse Veränderungen (Knötchen und Geschwüre, Fig. 171) vor und sind oft nur durch sehr genaue



Fig. 174.
Herz mit tuberkulösen Wucherungen an der Herzüberkleidung.

Untersuchung erkennbar. Bevorzugt ist beim Rinde die Schleimhaut des Hüftdarmes. Bei Schweinen mit Tuberkulose der Gekrösdrüsen sind tuberkulöse Veränderungen, allerdings gewöhnlich nicht mit bloßem Auge erkennbar, häufiger als früher angenommen wurde. Beim Rinde und Schweine sind die Gekrösdrüsen recht oft mehr oder weniger auffällig verändert (Fig. 175).

In der Leber treten bei der Tuberkulose kleinste und kleine Tuberkel sowie größere, verkäste und verkalkte Knoten, in seltenen Fällen auch erweichte Herde hervor. In der Leber des Schweines können auch

unregelmäßig begrenzte, linsen- bis haselnußgroße, grauweiße, speckige Tuberkuloseherde auftreten (Fig. 176), in der Leber der Ziege nach Vogt hirsekorngroße rote, größere rotbehofte und erbsengroße reinweiße Tuberkuloseherde. Die Lymphdrüsen an der Leberpforte können tuberkulös sein, ohne daß sich im Lebergewebe Tuberkel nachweisen lassen[1]). Bei der angeborenen Tuberkulose des Kalbes (S. 268) sind die Lymphdrüsen an der Leberpforte sehr stark verändert.

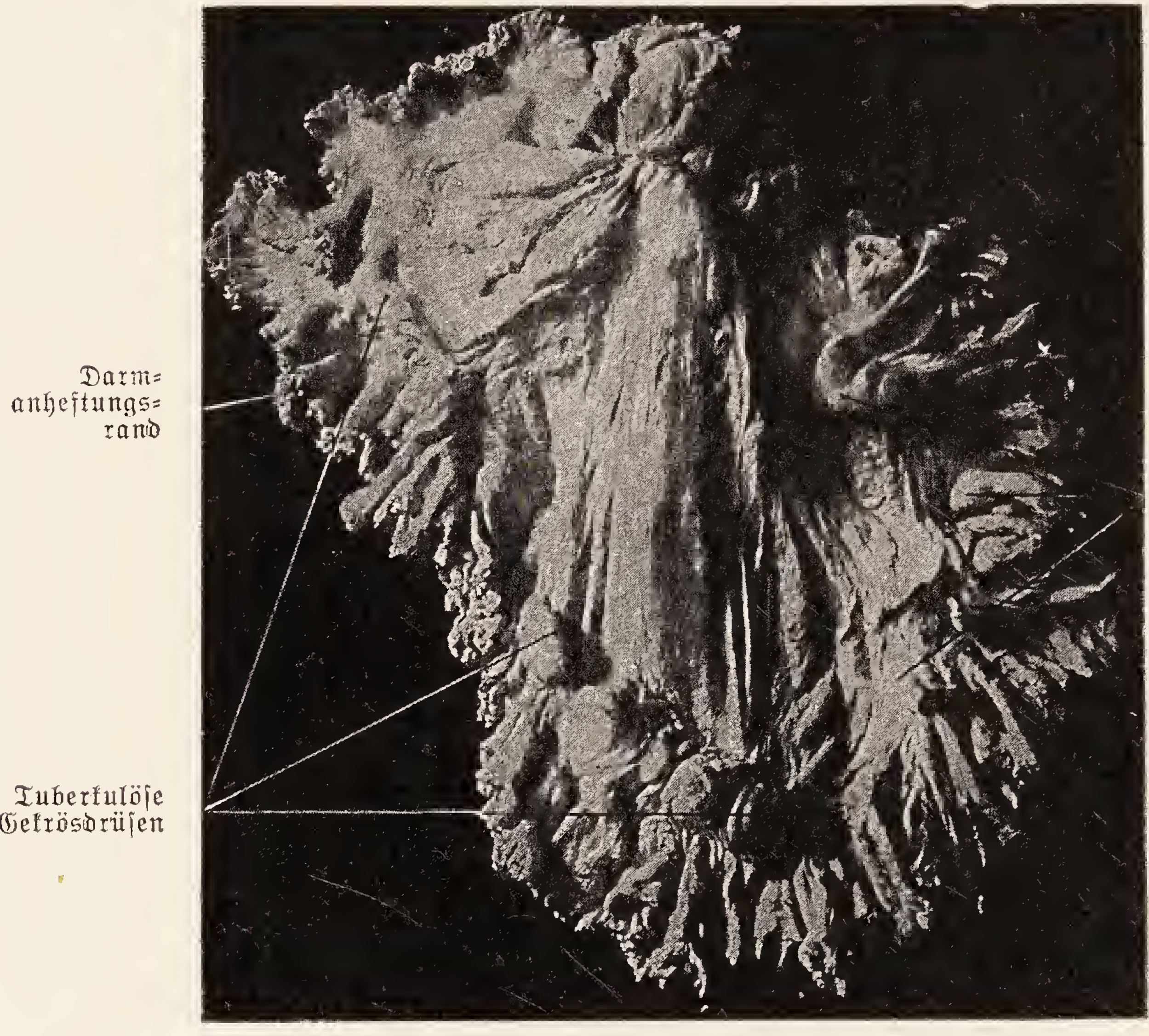


Fig. 175. **Gekröse vom Rinde mit Tuberkulose der Gekrösdrüsen.**

In der Milz kommen vorzugsweise bei jüngeren Tieren (Jungrindern und Schweinen) kleinere und größere runde Knötchen und Knoten vor. Die Nieren werden im Gegensatz zur Milz vorwiegend bei älteren Tieren tuberkulös betroffen. In den Nieren findet man von kleinsten Tuberkeln bis zur völligen Verkäsung ganzer Nierenabschnitte alle Uebergänge. Wegen der Bedeutung kleinster und kleiner Tuberkel in den Nieren s. S. 269).

[1]) Beim Schweine werden die Lymphdrüsen an der Leberpforte bei der Schlachtung häufig versehentlich von der Leber abgeschnitten und aus der Bauchhöhle in Verbindung mit dem Magen oder der Bauchspeicheldrüse (am Gekröse haftend) entfernt, an denen sie zur Prüfung auf Tuberkulose aufgesucht werden müssen.

Bei der Tuberkulose der Milz sind die Lymphdrüsen im Milzmagenband (das beim gewerbsmäßigen Schlachten gewöhnlich am Magen verbleibt), bei der Tuberkulose der Nieren die Nierenlymphdrüsen tuberkulös verändert.

An der Zunge sind tuberkulöse Veränderungen selten. Sehr häufig ist Tuberkulose der Mandeln beim Rinde und Schweine[1]), und recht häufig werden auch beim Schweine die Kehlgangsdrüsen und beim Rinde die oberen Halslymphdrüsen — Rachendrüsen — tuberkulös befunden (Fig. 177).

Die Schleimhaut des Magens ist selten tuberkulös verändert.

Von den männlichen Geschlechtsorganen kann man in Ausnahmefällen die Hoden und auch das männliche Glied erkrankt finden. Die Hoden sind bei Tuberkulose stark vergrößert und mit käsigen Einsprengungen versehen oder vollkommen in eine käseähnliche Masse umgewandelt. Bei Tuberkulose der Hoden sind gleichzeitig die Schamdrüsen (Fig. 41 u. 44) erkrankt. Bei der seltenen Tuberkulose des männlichen Gliedes findet man tuberkulöse Geschwüre oder Knoten in der Vorhaut und unter ihr.

Von den weiblichen Geschlechtsorganen können die Eierstöcke, die Eileiter, die Gebärmutter und das Euter tuberkulös verändert sein, seltener sind die Scheide und die Scham tuberkulös. Bei der tuberkulösen Erkrankung der Eierstöcke fallen die Vergrößerung und käsige Einlagerungen auf. Bei der Tuberkulose der Eileiter sind diese stark verdickt und in starre Stränge umgewandelt. Bei der Tuberkulose der Gebärmutter findet man Knötchen und Geschwüre in der Schleimhaut; die Gebärmutter kann infolge von Tuberkulose stark vergrößert und ihre Wände können starr und unnachgiebig werden. Bei der Tuberkulose der Gebärmutter sind regelmäßig die inneren Darmbeindrüsen (Fig. 39) tuberkulös verändert. Bei der Tuberkulose des Euters findet man eine feste, harte Konsistenz dieses Organs und auf dem Durchschnitt statt des gelben und gleichmäßig gezeichneten Eutergewebes ein graues, graurotes oder graugelbes Gewebe, auf dessen Schnittfläche graue und graugelbe Knötchen sowie größere, durch Zusammenlagern entstandene gelbe Knoten (Käseherde in landkartenähnlicher Zeichnung [S. 224]) hervortreten. Gleichzeitig sind der Regel nach die Euterlymphdrüsen (Fig. 178) tuberkulös verändert. Bei Tuberkulose der Scheide können Knötchen, Knoten und Geschwüre auftreten. Die Tuberkulose der Scham kennzeichnet sich durch starke, wulstige Schwellung mit Knoten und Geschwüren.

[1]) Wegen der Häufigkeit der Tuberkulose der **Mandeln beim Rind und Schwein**, die in zahlreichen Fällen mit bloßem Auge nicht sicher erkannt werden kann, müssen die Mandeln bei Rind und Schwein stets als untauglich behandelt, nach erfolgter Untersuchung ausgeschnitten und unschädlich beseitigt werden (S. 178).

Gehirn- und Rückenmark sind selten von Tuberkulose betroffen. Dagegen können an den Gehirn- und Rückenmarkshäuten Knötchen und größere Knoten vorhanden sein. Diese Erkrankung ist stets ein Zeichen der Verbreitung der Tuberkulose auf dem Wege der großen Blutbahn.

Die Knochen sind beim Rinde selten, beim Schweine dagegen verhältnismäßig häufig von Tuberkulose ergriffen. Die Erfahrung lehrt, daß bei Tuberkulose auch nur eines Knochens, wie eines Rückenwirbels, sehr häufig auch noch andere Knochen, wie Röhrenknochen der Gliedmaßen, tuberkulös verändert sind.



Fig. 176. **Unregelmäßig begrenzte speckige Tuberkuloseherde in der Leber des Schweines.** (Nach Pallaske.)

Die Knochen schwellen an, und die Anschwellungen zeichnen sich dadurch aus, daß die Knochen weicher, schneidbar werden (s. S. 230). Bei Erkrankungen der Gliedmaßenknochen sind in der Regel noch die Fleischlymphdrüsen (Bugdrüsen, Achsel-, Kniekehlendrüsen, Gesäßbein-, Darmbein-, Lenden-, Schamdrüsen, Fig. 38/45) mit erkrankt, so daß man durch die Untersuchung der Lymphdrüsen auf eine etwaige Erkrankung der Gliedmaßenknochen hingewiesen wird, ohne jeden einzelnen dieser Knochen untersuchen zu müssen. Die Tuberkulose der Rückenwirbel und der Rippen ist bei den ausgeschlachteten und in der Mitte zerlegten Tieren unmittelbar nachweisbar. In den Rückenwirbeln bemerkt man graugelbe Gewebsmassen, die das Knochengewebe verdrängen (Fig. 179). Schlecht gespaltene Schweinehälften müssen zur Freilegung der Knochenmitte, von der die tuberkulösen Herde ihren Ausgang nehmen, nachgespalten werden. Bei Erkrankung der Rückenwirbel sind die unter den Wirbeln gelegenen Lymphdrüsen (Fig. 39) tuberkulös verändert. Wegen der verhältnismäßig großen Häufigkeit der Wirbeltuberkulose beim Schweine müssen diese regelmäßig in der Längsrichtung gespalten zur Untersuchung gestellt werden (S. 180); die gleiche Vorschrift besteht für über 2 Jahre alte Rinder (S. 163). Bei der Erkrankung der

Rippen treten Verdickungen an den Rippen auf, die bis Hühnereigröße erreichen und schneidbar sind. Auf einer Schnittfläche durch die verdickten Stellen (Fig. 127) bemerkt man die gleichen Gewebsmassen wie auf den durchsägten oder durchschnittenen Rückenwirbeln. Bei Tuberkulose der Rippen sind regelmäßig die Lymphdrüsen unter der Wirbelsäule, die Lymphdrüsen auf dem Brustbein oder die Bugdrüsen mit erkrankt.

Außerordentlich selten ist die Tuberkulose der Muskulatur.

Untersuchung tuberkulöser Tiere. Um festzustellen, ob bei einem geschlachteten Tiere Tuberkulose vorhanden ist, müssen beim Rinde, Kalbe und Schweine die Lymphdrüsen an den Atmungs- und Verdauungsorganen (Lymphdrüsen an der Lunge, Kehlgangsdrüsen, obere Halslymphdrüsen [Rachendrüsen] und Gekrösdrüsen, ferner die Lymphdrüsen an der Leberpforte) regelmäßig durch Anschneiden geprüft werden (s. S. 178 ff.).

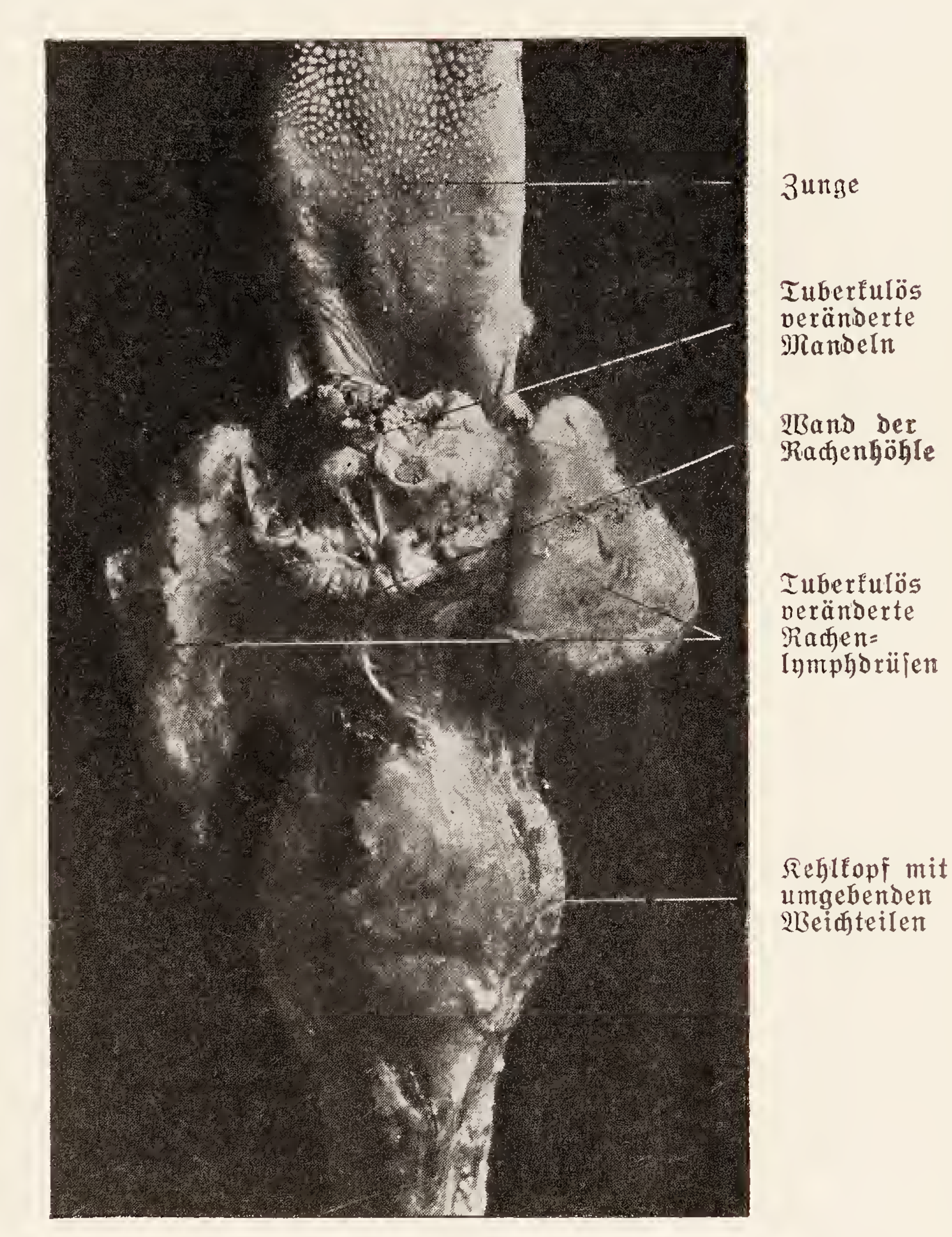


Fig. 177. **Tuberkulose der Rachenlymphdrüsen beim Rinde.**

Um die Ausbreitung der Tuberkulose im Tierkörper festzustellen, sind zunächst die im Fleische gelegenen Lymphdrüsen (Kniekehlen-, Gesäßbein-, Scham-, Kniefalten-, Darmbein-, Lenden-, Bug- und Achseldrüsen), dann die Wirbelsäule und Rippen und hierauf erst die Eingeweide — am hängenden Tiere von oben nach unten! — zu untersuchen. Die Fleischlymphdrüsen sind in den S. 268 genannten Fällen anzuschneiden, in denen auf eine Ausbreitung der Tuberkulose durch den großen Blutkreislauf zu schließen ist, ferner beim Vorhandensein umfangreicher Käseherde mit Blutpunkten, die leicht zu einem Einbruch der Tuberkelbazillen

in die Blutbahn führen. Ferner sind die Fleischlymphdrüsen auch beim Vorhandensein zahlreicher kleiner Tuberkel in e i n e m Organe (Lunge, Leber, Nieren) zu untersuchen, weil sie die Merkmale der frischen Blutinfektion sind (S. 269). Unnötiges Anschneiden offensichtlich tuberkulöser Herde ist zu vermeiden. Mit tuberkulösem Material beschmutzte Messer und Hände sind vor weiterem Gebrauche zu reinigen und zu desinfizieren (siehe S. 175).

Ernährungszustand bei der Tuberkulose. Der Ernährungszustand tuberkulöser Tiere ist sehr verschieden. Er kann sehr gut bis sehr schlecht sein. V o l l s t ä n d i g e A b m a g e r u n g (S. 196) findet man gewöhnlich dann, wenn umfangreiche Käse- oder Erweichungsherde in der Lunge oder in anderen Eingeweiden vorhanden sind.



Fig. 178. **Tuberkulose des Euters einer Kuh. Erkrankung des rechten Hinterviertels.**

Formen der Tuberkulose mit Rücksicht auf die Fleischbeschau[1]. Mit Rücksicht auf die Fleischbeschau sind folgende Formen der Tuberkulose, die an geschlachteten Tieren gefunden werden, besonders hervorzuheben:

1. Tuberkulose, die zu vollständiger Abmagerung geführt hat;
2. Tuberkulose mit den Erscheinungen einer frischen Blutinfektion;
3. Tuberkulose einzelner Fleischviertel oder der Teile von solchen, bei welchen
   a) die Fleischlymphdrüsen nur trockenkäsige oder verkalkte Herde aufweisen
      α) mit Erkrankung der zugehörigen Knochen,
      β) ohne Erkrankung der zugehörigen Knochen.

[1] Nach der gemeinfaßlichen Belehrung.

b) die Fleischlymphdrüsen Herde aufweisen, die nicht lediglich trockenkäsig oder verkalkt sind;

4. Tuberkulose, die nicht auf ein Organ beschränkt ist, wenn die Krankheit an den veränderten Teilen eine große Ausdehnung erlangt oder die Knochen ergriffen hat, jedoch vollständige Abmagerung oder Erscheinungen einer frischen Blutinfektion nicht vorliegen.

Beurteilung[1]. Der Fleischbeschauer darf die Schlachtviehbeschau nur vornehmen, wenn das Allgemeinbefinden der Tiere nicht oder nicht wesentlich gestört ist (§ 11 d. Ausführ.-Best.). Er darf die Fleischbeschau ausüben und hat die veränderten Teile als untauglich, die nicht veränderten Teile als tauglich ohne Einschränkung zu bezeichnen (§ 30 Nr. 1 f; § 35 Nr. 4):

1. wenn die Tuberkulose auf ein Organ beschränkt ist und vollständige Abmagerung nicht besteht;
2. wenn die Tuberkulose zwei Organe ergriffen hat, die Verbreitung der Krankheit jedoch nicht auf dem Wege des großen Blutkreislaufs erfolgt ist, und wenn sie gleichzeitig
   a) nicht mit vollständiger Abmagerung verbunden ist,
   b) eine nur geringe Ausdehnung erlangt und nicht die Knochen ergriffen hat[2],
   c) die Krankheitsherde verkalkt oder bindegewebig abgekapselt sind, und wenn
   d) die veränderten Teile leicht und sicher entfernbar sind[3].

In allen übrigen Fällen hat die Beurteilung des Fleisches durch den Tierarzt zu erfolgen.

Ein Organ ist auch dann als tuberkulös anzusehen, wenn nur die zugehörigen Lymphdrüsen tuberkulöse Veränderungen aufweisen, ohne Rücksicht auf die Art und das Alter dieser Veränderungen. Bei Tuberkulose der Gekröslymphdrüsen ist der zugehörige Darmabschnitt (Dünn- oder Dickdarm) und das zwischen Darm und Lymphdrüsen liegende Fettgewebe als tuberkulös anzusehen; dies findet nicht Anwendung auf den Darm des Schweines, sofern die Lymphdrüsen ältere trockenkäsige oder verkalkte Herde enthalten und der Darm keinerlei tuberkulöse Veränderungen auf-

---

[1]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung.

[2]) Wenn z. B. sämtliche Baucheingeweide eines Schlachttieres wegen Tuberkulose beanstandet werden müssen, so liegt ein Fall von ausgedehnter Tuberkulose vor, in dem der Fleischbeschauer nach § 30 Nr. 1 f der Ausführ.-Best. zur selbständigen Beurteilung des Fleisches nicht zuständig ist.

[3]) In Hessen ist der Fleischbeschauer für die Fleischbeschau nur bei Tuberkulose der Lunge zuständig, und zwar dann, wenn sich in ihr lediglich ein tuberkulöser Herd von nicht über Faustgröße ohne Erweichung vorfindet und das Schlachttier im übrigen einen guten Ernährungszustand aufweist.

weist. In diesem Falle ist der Darm oder der betroffene Abschnitt des Darmes, dessen Lymphdrüsen vorgenannte Veränderungen aufweisen, nach Entfernung der veränderten Teile in den freien Verkehr zu geben (vgl. die nebenstehende „Uebersichtliche Darstellung der Formen der Tuberkulose bei Schlachttieren usw.“[1])[2]).

Bei der Freigabe des Fleisches tuberkulöser Tiere ist stets darauf zu achten, daß nicht bloß die erkrankten Organe mit allen Anhängseln, sondern auch die zugehörigen Lymphdrüsen[1]) sorgfältig beseitigt und als untauglich behandelt werden.

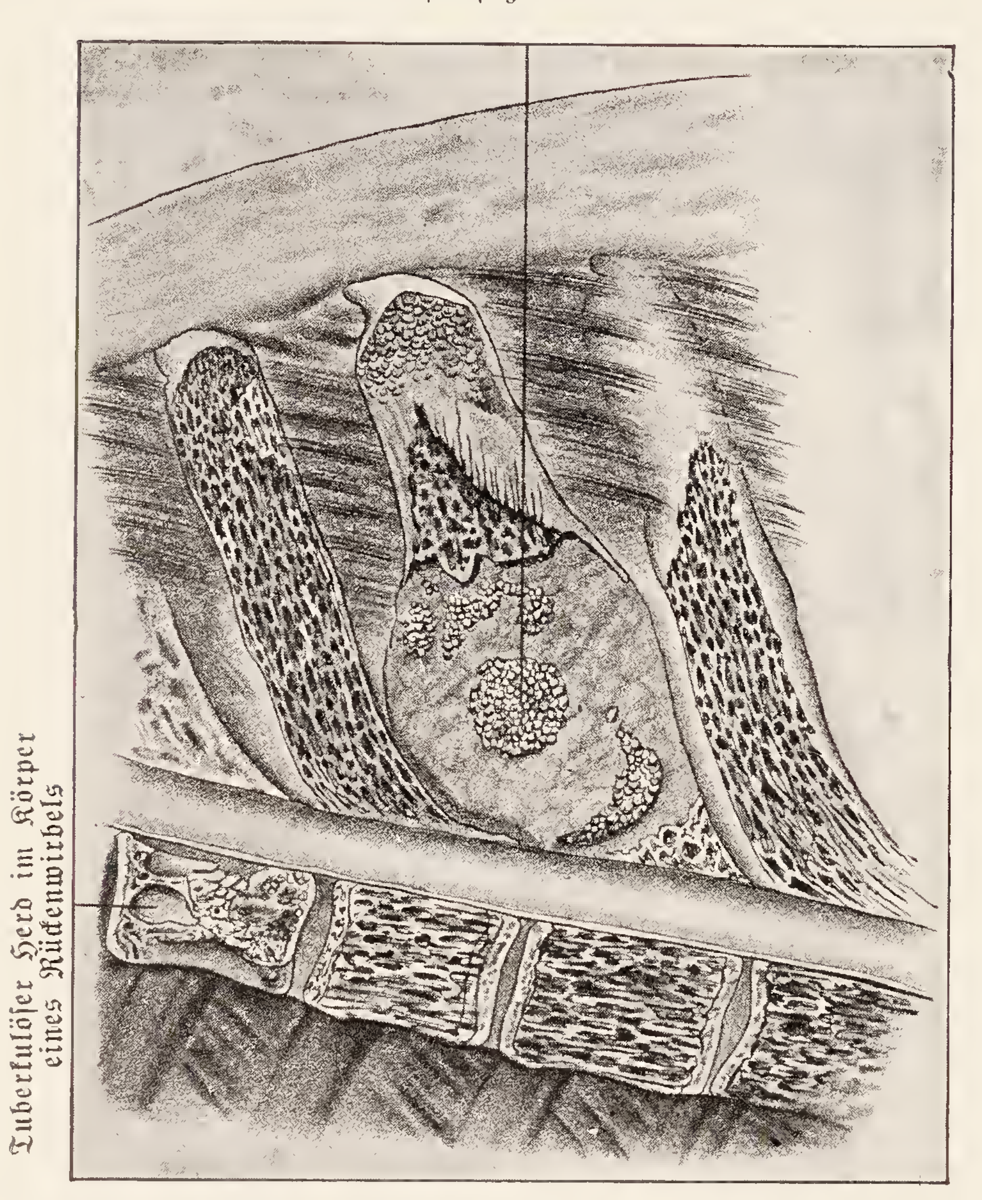


Fig. 179. **Wirbelsäule vom Schwein mit Tuberkulose einzelner Wirbel.**

Anhang. Falsche oder Scheintuberkulose und tuberkuloseähnliche Darmentzündung. Beim Schafe kommen außer bei Tuberkulose noch aus anderen Ursachen Verkäsungen in den Eingeweiden vor, die mit echter Tuberkulose verwechselt werden können. Man findet z. B. in der Lunge der Schafe häufig kleine Knötchen mit trüber, gelber Mitte, die durch Lungenwürmer verursacht werden (**Lungenwurmknötchen**, s. Seite 249). Diese falsche Tuberkulose unterscheidet sich von der echten Tuberkulose durch den Mangel an Veränderungen in den Lungenlymphdrüsen. Ferner werden bei Schafen in der Lunge und in anderen Eingeweiden sowie in den Lymphdrüsen und in dem Muskelfleisch umfangreiche **grüne**

[1]) Bei Tuberkulose der **Lunge** oder einer zugehörigen Lymphdrüse (**Bronchialdrüse, Mittelfelldrüse**) sind auch Luftröhre und Kehlkopf (§ 35 Nr. 4 d. Ausführ.-Best.), bei Tuberkulose der **Bronchialdrüsen** die Lunge mit Luftröhre und Kehlkopf, bei Tuberkulose der **Kehlgangsdrüsen** die Mandeln und deren Umgebung bis zu den veränderten Kehlgangsdrüsen, bei Tuberkulose der **Rachenlymphdrüsen** die Mandeln nebst den Anhängen bis zu den veränderten Rachenlymphdrüsen als untauglich zu behandeln. In diesen Fällen sind die tuberkulös (Forts. der Anm. S. 282.)

Uebersichtliche Darstellung der Formen der Tuberkulose bei Schlachttieren und die gesundheitspolizeiliche Behandlung des Fleisches tuberkulöser Tiere.

Formen der Tuberkulose	Behandlung des Fleisches
I. Tuberkulose **mit** vollständiger Abmagerung	Das gesamte Fleisch ist untauglich (§ 33 Abs. 1 Nr. 8).
II. Tuberkulose **ohne** vollständige Abmagerung	
A. *mit* den Erscheinungen einer frischen Blutinfektion	Die nichtveränderten Teile sind bedingt taugl. (§ 35 Nr. 4, § 37 III Nr. 1, § 38 IIa Nr. 1).
B. *ohne* Erscheinungen einer frischen Blutinfektion	
1. die Krankheit hat an den veränderten Teilen eine große Ausdehnung erlangt oder die Knochen ergriffen,	
a) die Fleischlymphdrüsen sind nicht erkrankt	Die nichtveränderten Teile sind zwar genußtauglich, aber minderwertig (§ 40 Nr. 1a).
b) in den Fleischlymphdrüsen befinden sich tuberkulöse Herde, die	
α) lediglich trockenkäsig oder verkalkt sind	
α') ohne Erkrankung der zugehörigen Knochen	Die nichtveränderten Teile des Fleischviertels oder des Teiles, in dem sich die veränderte Drüse befindet, sind ebenso wie der übrige Tierkörper zwar genußtauglich, aber minderwertig (§ 40 Nr. 1).
β') mit Erkrankung der zugehörigen Knochen	Die nichtveränderten Teile der Fleischviertel, in denen sich eine oder mehrere tuberkulös veränderte Lymphdrüsen befinden, oder die für d. Wurzelgebiet d. erkrankten Lymphdrüsen in Betracht kommenden nicht veränderten Fleischviertelteile sind bed. tauglich (§ 37 II), die übrigen nichtveränderten Teile d. Tierkörpers sind zwar genußtaugl., aber minderwertig (§ 35 Nr. 4, § 40 Nr. 1.)
β) *nicht* lediglich trockenkäsig oder verkalkt sind — mit oder ohne Erkrankung der zugehörigen Knochen —	Behandlung des Fleisches wie vorstehend unter β'.
2. die Krankheit ist nicht ausgedehnt und die Knochen sind nicht erkrankt	
a) ohne Erkrankung der Fleischlymphdrüsen	Die nichtveränderten Teile sind genußtauglich ohne Einschränkung (§ 35 Nr. 4, § 30^1 f).
b) mit Erkrankung einzelner Fleischlymphdrüsen	Von dem im übrigen genußtauglichen Tierkörper sind die nicht veränderten Teile der Fleischviertel, in denen sich eine od. mehrere tuberkulös veränderte Lymphdrüsen befinden, oder die für das Wurzelgebiet der erkrankten Lymphdrüsen in Betracht kommenden nicht veränderten Fleischviertelteile
α) wenn deren Herde lediglich trockenkäsig od. verkalkt sind	α) zwar genußtauglich, aber minderwertig (§ 40 Nr. 1b);
β) wenn deren Herde *nicht* lediglich trockenkäs. od. verkalkt sind	β) bedingt tauglich (§ 37 II).

Bemerkung: Die *veränderten* Teile sind genußuntauglich. Ein Organ ist auch dann als tuberkulös anzusehen, wenn nur die zugehörigen Lymphdrüsen tuberkulöse Veränderungen aufweisen, ohne Rücksicht auf die Art und das Alter dieser Veränderungen. Bei Tuberkulose der Gekröslymphdrüsen ist der zugehörige Darmabschnitt (Dünn- oder Dickdarm) und das zwischen Darm und Lymphdrüsen liegende Fettgewebe als tuberkulös anzusehen; dies findet jedoch nicht Anwendung auf den Darm des Schweines, sofern die Lymphdrüsen ältere trockenkäsige oder verkalkte tuberkulöse Herde enthalten. In diesem Falle ist der Darm oder der Abschnitt des Darmes (Dünn- oder Dickdarm), dessen Lymphdrüsen vorgenannte Veränderungen aufweisen, nach Entfernung der veränderten Teile in den freien Verkehr zu geben.

Käseherde beobachtet, die mit der echten Tuberkulose nichts zu tun haben. Diese Form der Scheintuberkulose unterscheidet sich von der echten Tuberkulose dadurch, daß bei ihr keine kleinen grauen Knötchen, sondern nur größere, grüne Käseherde auftreten.

Die **Beurteilung** ist im letztgenannten Falle Sache des Tierarztes. Im erstgenannten Falle kann der Fleischbeschauer entscheiden (s. S. 250)[1]).

Wegen der **tuberkuloseähnlichen Darmentzündung** beim Rinde und Schafe, bei der die Schleimhaut und die Gekrösdrüsen stark geschwollen sind, aber ohne Knoten- und Geschwürsbildung in der Schleimhaut und ohne Verkäsung der Lymphdrüsen, vgl. S. 217. Zuständig für die **Beurteilung** ist der Tierarzt.



Fig. 180.
Holzzunge vom Rinde mit pilzförmigen Wucherungen und oberflächlichen Geschwüren.

2. Die Strahlenpilzkrankheit (Aktinomykose).

Wesen und Merkmale.

Die Strahlenpilzkrankheit wird durch das Eindringen des sog. Strahlenpilzes in den Körper hervorgerufen. Beim Rinde findet man Strahlenpilzerkrankungen namentlich in der Zunge, in der Schleimhaut des Maules und in den Kieferknochen sowie in dem Bindegewebe des Kehlganges, ausnahmsweise auch im Kehlkopf, in der Lunge, im Pansen und im Darme. An der Zunge macht sich die Krankheit durch oberflächliche Geschwüre, Vergrößerung und Verhärtung („Holzzunge"), an der Maulschleimhaut durch rote, pilzartige Knoten (Fig. 180) und an den Kieferknochen durch Auftreibungen bemerkbar (Fig. 181). Tiere mit vorgeschrittener Holzzunge sind in der Futteraufnahme behindert, so daß das Allgemeinbefinden gestört werden kann.

---

veränderten Lymphdrüsen mit einer hinreichenden Menge gesunden Nachbargewebes auszuschneiden, um ein Anschneiden der tuberkulösen Lymphdrüsen und eine Beschmutzung der Umgebung mit tuberkulösem Material zu verhüten. Sollte dies trotzdem geschehen, so sind die beschmutzten Teile gleich den tuberkulös veränderten als untauglich von der Verwendung als menschliches Nahrungsmittel auszuschließen. Die Beseitigung der Mandeln, die die Eingangspforte für die Tuberkelbazillen bei Erkrankung der Lymphdrüsen am Kopfe bilden, nebst den Anhängen bis zu den zugehörigen Lymphdrüsen empfiehlt sich in Form eines rechteckigen Schnittes, der vor oder über den Mandeln beginnt und hinter den erkrankten Lymphdrüsen endigt. Bei Tuberkulose der **Mittelfelldrüsen** ist die Lunge mit Luftröhre und Kehlkopf zu beanstanden. Eine Bean-

Beim Schweine ist insbesondere oft das Euter erkrankt; in diesem finden sich Eiterherde, die kleine, sandkornähnliche Gebilde enthalten, oder Knoten, die häufig durch die Haut durchbrechen, pilzartig hervorbrechen und zur Bildung kleiner Eiterkanäle führen.

Bei geschlachteten Rindern wird an einer bestimmten Stelle des Zungenrückens, am Uebergange des Zungenkörpers in die Zungenspitze, häufig eine Strahlenpilzerkrankung von geringer Ausdehnung (oberflächliche Geschwüre der Schleimhaut und kleine Knötchen unter der Schleimhaut sowie in der Muskulatur) angetroffen (s. S. 215 u. Fig. 182/183). An dieser Stelle kann man bei 8 bis 10 Prozent der geschlachteten Rinder Strahlenpilzerkrankungen kleineren Umfangs nachweisen.

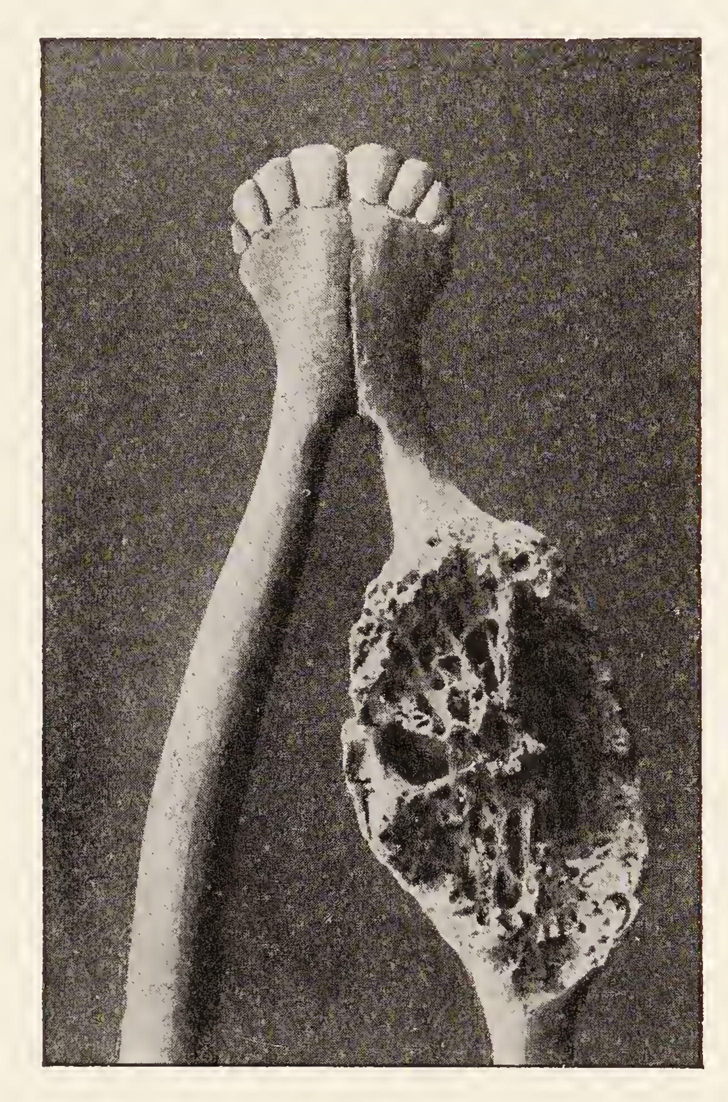


Fig. 181. **Unterkiefer vom Rinde mit Strahlenpilzerkrankung.**

Die zugehörigen Lymphdrüsen sind bei der Strahlenpilzerkrankung gewöhnlich nur geschwollen, aber frei von Strahlenpilzherden.

Die Strahlenpilzerkrankung ist in der Regel örtlich begrenzt. Verallgemeinerung mit Erkrankung von Wirbelknochen, Fleischlymphdrüsen usw. ist selten.

Beurteilung. Der Fleischbeschauer darf die Schlachtviehbeschau nur ausüben, wenn das Allgemeinbefinden der Tiere nicht wesentlich gestört ist (§ 11). Er darf ferner die selbständige Beurteilung des Fleisches nur übernehmen, wenn örtliche Strahlenpilzkrankheit vorliegt (§ 30

---

standung des Herzens ist nur dann notwendig, wenn sich der Herzüberzug oder das Herzfleisch als tuberkulös verändert erweist; ebenso ist das Brustfell bei Mittelfelldrüsentuberkulose nur dann zu entfernen, wenn es tuberkulöse Veränderungen, sei es auch nur in Form von Spuren, zeigt. Wegen des Verfahrens bei Tuberkulose der **Gekrösdrüsen** s. Bemerkung zur Uebersicht auf Seite 281.

[1]) (Zu S. 282.) Im Lande Sachsen, in Württemberg und Braunschweig sind die Beschauer zur Förderung der Ermittlung der Gebärmutter- und Eutertuberkulose angewiesen, bei **Feststellung der Tuberkulose bei Kälbern** (bis zu drei Monaten) nach dem Herkunftsbestand des Tieres zu forschen und gegebenenfalls dem für den Herkunftsort zuständigen beamteten Tierarzt unter Mitteilung der für die Feststellung der Nämlichkeit des Tieres erforderlichen Angaben und des Beschaubefundes Anzeige zu erstatten.

Nr. 1e). Als untauglich zum Genusse für Menschen sind nur die veränderten Teile anzusehen (§ 35 Nr. 5)[1]).

3. Der Bläschenausschlag des Rindes[2]).

Wesen und Merkmale. Der Bläschenausschlag ist ein ansteckender Ausschlag an der Schleimhaut der Geschlechtsteile (bei weiblichen Tieren Scham, bei männlichen Vorhaut und Glied). In leichteren Fällen ist das Allgemeinbefinden wenig gestört. Bei weiblichen Tieren findet man an der Innenfläche der Schamlippen, bei männlichen an der Rute linsengroße, mit klarer, gelblicher Flüssigkeit gefüllte Bläschen, die sich nach dem Platzen in flache, rundliche, oberflächliche Geschwüre umwandeln, die bald verschorfen und vernarben. In schwereren Fällen sind die Tiere fieberhaft erkrankt, die Geschwüre gehen mehr in die Tiefe, aus der Scheide fließen schleimartige Massen; bei männlichen Tieren sind in diesen Fällen Rute und Schlauch schmerzhaft geschwollen.

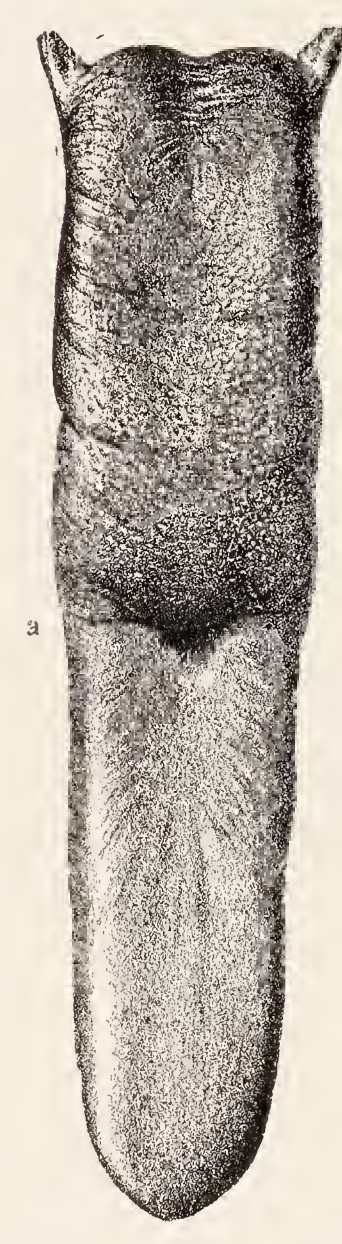


Fig. 182. **Rinderzunge mit Strahlenpilzerkrankung an der Uebergangsstelle des Zungenkörpers in die Zungenspitze** (a). (Nach Henschel und Falk.)

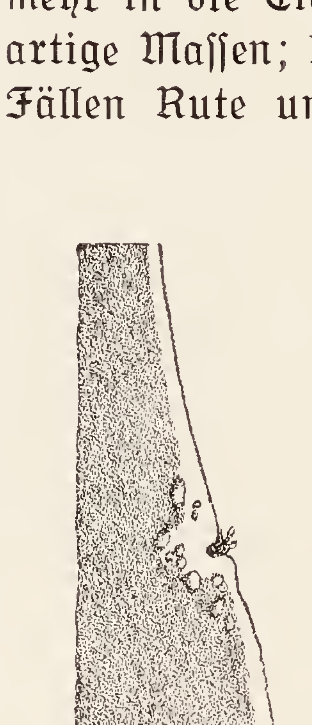


Fig. 183. **Durchschnitt durch die erkrankte Stelle der in Fig. 182 abgebildeten Zunge.** (Nach Henschel und Falk.)

Beurteilung. Falls die Seuche nicht bereits durch den beamteten Tierarzt festgestellt ist, darf die Erlaubnis zur Schlachtung nur unter der Bedingung erteilt werden, daß die erkrankten Teile (Scheide und Scham oder Rute und Schlauch) zur Verfügung des beamteten Tierarztes unter sicherem Verschluß in einem geeigneten Raume aufbewahrt werden (§ 15 der Ausführ.-Best.). Der nicht als Tierarzt approbierte Beschauer darf ferner die Schlachtung nur gestatten, wenn das Allgemeinbefinden der Tiere nicht wesentlich gestört ist (§ 11). Der Polizeibehörde ist Anzeige zu erstatten (§ 14). Der Fleischbeschauer hat

[1]) In Hessen ist die Fleischbeschau bei der Strahlenpilzkrankheit dem Tierarzt vorbehalten.

[2]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung.

nach der Untersuchung der erkrankten Teile Hände und Arme gründlich zu reinigen (§ 16). Das Fleisch ist tauglich, wenn das Allgemeinbefinden der Tiere nicht wesentlich gestört war[1]).

4. Der Herzklappenrotlauf[2]).

Wesen und Merkmale. Der Herzklappenrotlauf des Schweines ist eine zu geschwulstähnlichen Bildungen führende Entzündung der Herzklappen, die als Nachkrankheit des Rotlaufs auftritt. An den Herzklappen sind Verdickungen und Wucherungen festzustellen (Fig. 184), ohne daß das Herz im übrigen Veränderungen aufweist.

Beurteilung. Der Fleischbeschauer ist für die Beurteilung zuständig, wenn außer den Veränderungen an den Herzklappen sonstige Krankheitserscheinungen nicht vorliegen (§ 30 Nr. 1 g)[3]), insonderheit keine grauen oder rotgelben keilförmigen Herde in den Nieren. In diesem Falle ist nur das veränderte Herz als untauglich zum Genusse für Menschen zu erklären (§ 35 Nr. 10).

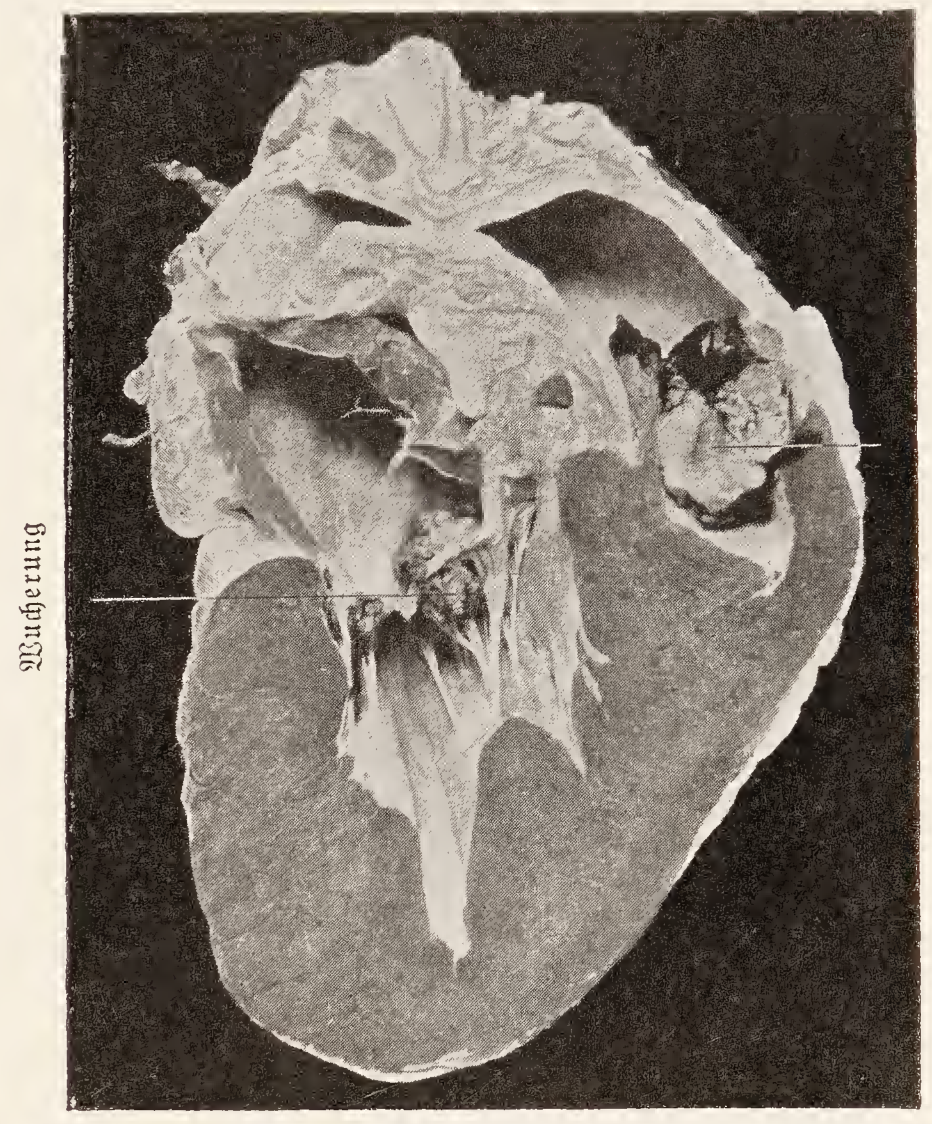


Fig. 184. **Herz vom Schweine mit Wucherungen an den Klappen infolge von Rotlauf.**

5. Das Nesselfieber (Backsteinblattern).

Wesen. Das Nesselfieber (Backsteinblattern) ist eine besondere, leichte Form (Hautform) des Rotlaufs der Schweine. Die Bakterien finden sich hierbei im wesentlichen in den veränderten Hautteilen vor.

Merkmale. Die Krankheit beschränkt sich meist auf das Auftreten von Flecken von rundlicher bis viereckiger, scharf begrenzter Gestalt und roter bis blauroter Farbe, die stets etwas über die Hautoberfläche hervor-

[1]) In Baden und Hessen ist der Fleischbeschauer beim Bläschenausschlag nicht zuständig.

[2]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung.

[3]) In Baden und Hessen ist bei Herzklappenrotlauf und bei Nesselfieber die Fleischbeschau durch den Tierarzt vorzunehmen.

ragen und besonders deutlich bei geschlachteten und gebrühten Schweinen zu erkennen sind (Fig. 185).

Beurteilung. Das Nesselfieber unterliegt als eine Form des Rotlaufs der Anzeige und der veterinärpolizeilichen Behandlung wie der Rotlauf (s. dies.). Das Fleisch wird aber anders beurteilt, weil sich die Krankheitserreger beim Nesselfieber nur in den erkrankten Hautteilen vorfinden. Als untauglich sind nur die veränderten Teile der Haut und des Specks anzusehen (§ 35 Nr. 10); diese sind auszuschneiden und unschädlich zu beseitigen. Die übrigen Fleischteile sind für tauglich zu erklären, sofern nicht ein anderer Beanstandungsgrund vorliegt. Der Fleischbeschauer ist zuständig.



Fig. 185.
Schwein mit Nesselfieber.
(Nach Lauff.)

6. Die Schweineseuche[1]).

Wesen. Die Schweineseuche ist eine ansteckende Entzündung der Brustorgane (Lunge, Brustfell, Herz). Sie befällt ältere und jüngere Schweine und kann in einzelnen Beständen zur Erkrankung der Mehrzahl der vorhandenen Tiere führen. Sie kommt als selbständige Krankheit nur selten vor.

Unter **Schweineseuche im Sinne des Viehseuchengesetzes** sind nach § 10 dieses Gesetzes diejenigen Formen der Erkrankung zu verstehen, die mit erheblichen Störungen des Allgemeinbefindens der erkrankten Tiere verbunden sind. Die Merkmale solcher Störungen sind:

a) bei lebenden Tieren: Fieber, stärkere Störung der Futteraufnahme oder große Mattigkeit;
b) bei toten Tieren: Trübungen und Schwellungen an der Leber, dem Herzmuskel und den Nieren, unter Umständen auch Schwellung sämtlicher Lymphdrüsen und der Milz sowie Gelbfärbung sämtlicher Gewebe.

[1]) Unter Benutzung der gemeinfaßlichen Belehrung für Beschauer, die nicht als Tierärzte approbiert sind, in der Fassung vom 7. 7. 1930 und nach der gemeinfaßlichen Belehrung über die nach dem Viehseuchengesetz der Anzeigepflicht unterliegenden Seuchen (vgl. RErl. d. Preuß. Min. f. Landwirtschaft v. 9. 11. 1931).

Merkmale bei den lebenden Tieren. An Schweineseuche leidende Tiere zeigen Husten, beschleunigtes Atmen, Fieber (innere Körperwärme über 40,5° C), verringerte Freßlust und Schwäche. Die Schweineseuche kann mit Schweinepest vergesellschaftet sein.

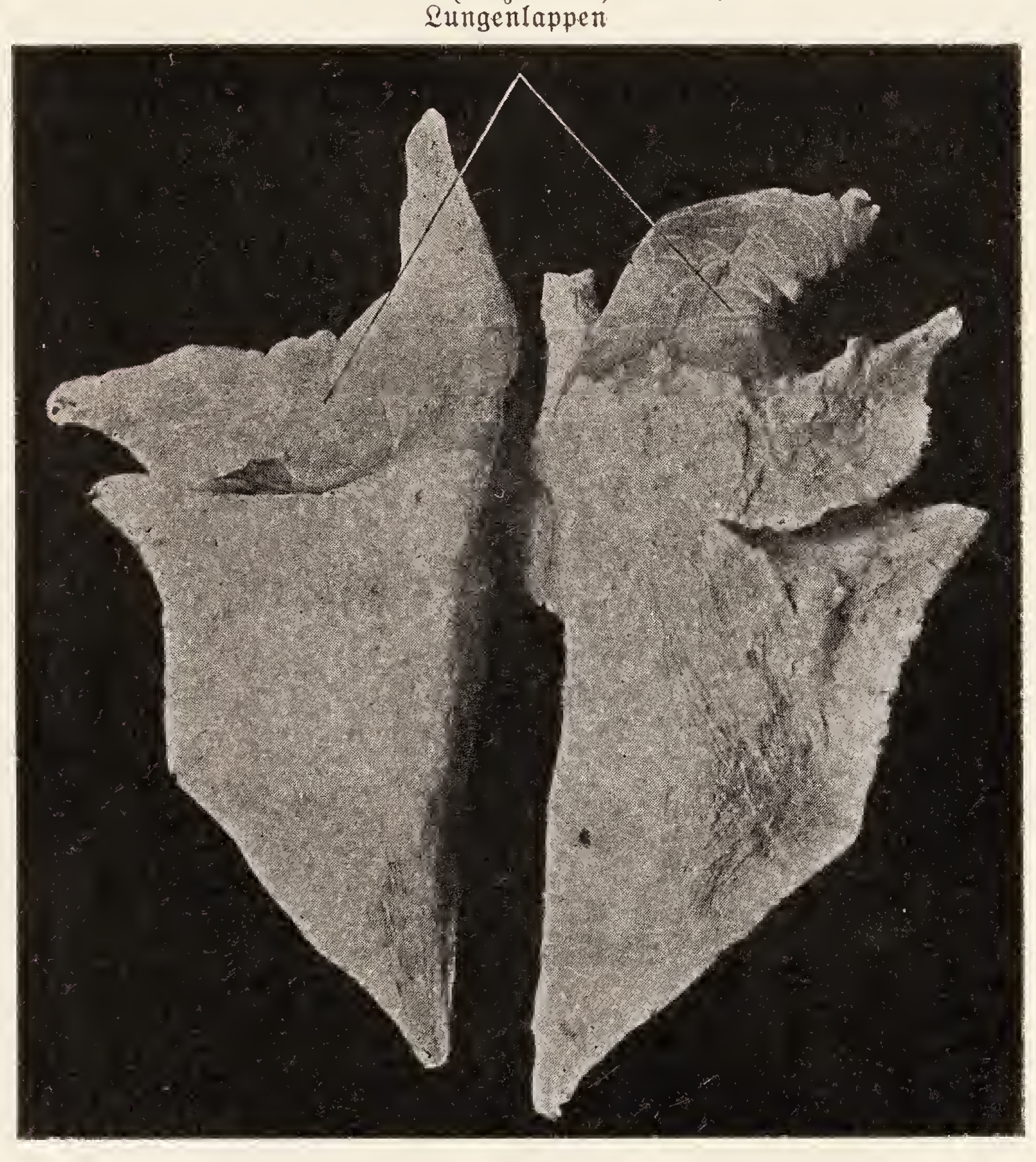


Fig. 186.
Lunge vom Schweine mit Entzündung der vorderen Lungenlappen, wie sie bei der der chronischen Schweineseuche zugerechneten Erkrankung vorkommt.

Merkmale bei den geschlachteten Tieren. Bei den geschlachteten Tieren findet man größere oder kleinere Teile der Lungen entzündet. Die entzündeten Teile fallen nach der Herausnahme der Lungen aus dem Brustkorb nicht zusammen, haben eine dunkelrote, graurote oder graue Farbe und fühlen sich fest an etwa wie die Leber. Es sind in der Regel größere Abschnitte der Lungen entzündet und gleichzeitig das Brustfell, häufig auch der Herzbeutel, mit einem abziehbaren Belage versehen. Außerdem sind Trübungen und Schwellungen an der Leber, dem Herzmuskel und den Nieren, unter Umständen auch Schwellung sämtlicher Lymphdrüsen und der

Milz sowie Gelbfärbung sämtlicher Gewebe zugegen. Die Lymphdrüsen an der Lungenwurzel sind stets sehr saftreich, geschwollen und gerötet. Bei genesenden Tieren kann es zu bindegewebigen Verwachsungen der Lunge mit dem Rippenfell und des Herzbeutels mit dem Herzen kommen.

Verfahren. Wie beim Rotlauf (S. 298) darf die Schlachtung nur bedingungsweise gestattet werden (§ 15, § 11 Abs. 1 u. 3); der Polizeibehörde ist Anzeige zu erstatten. Die Beurteilung des Fleisches bleibt dem Tierarzt vorbehalten.

Schleichende Schweineseuche. Als schleichende Schweineseuche wird eine Krankheit bezeichnet, bei der die Schweine gut genährt sind und außer Husten keinerlei Krankheitserscheinungen zeigen. Bei der Schlachtung weisen nur die vorderen Lungenlappen Entzündungsherde (graurote oder graue, verdichtete Herde) auf (Fig. 186), während die übrigen Teile der Lunge, das Brustfell und das Herz von Veränderungen frei sind.

Ueberbleibsel der Schweineseuche. Die Verklebungen des Lungenfells mit dem Rippenfell und diejenigen des Herzbeutels mit dem Herzen können zu **bindegewebigen Verwachsungen** der Lunge mit dem Rippenfell und des Herzbeutels mit dem Herzen führen. Als Folgen der Lungenentzündung können Vernarbungen und eingekapselte verkäste Herde, ferner Erweiterungen der Luftröhrenverzweigungen zurückbleiben. Diese reinen Ueberbleibsel der Krankheit ohne weitere Veränderungen an den Brustorganen fallen nicht mehr unter den Begriff der Schweineseuche, sondern sind wie bindegewebige Verwachsungen zu beurteilen (s. S. 204).

Zur Beurteilung der schleichenden Schweineseuche mit gutem Ernährungszustand der Tiere ist ebenso wie bei Ueberbleibseln der Schweineseuche der Fleischbeschauer zuständig (§ 30 Nr. 1 n). In diesen Fällen sind nur die veränderten Teile als untauglich zum Genuß für Menschen anzusehen (§ 35 Nr. 12, vgl. jedoch § 37 unter III Nr. 3).

Verhältnis der Schweineseuche zur Schweinepest. Durch neuere Forschungen ist erwiesen, daß der bisher als Schweineseuche bezeichneten Erkrankung in den meisten Fällen eine Erkrankung an Schweinepest (Viruspest) zugrunde liegt, so daß der Schweineseuche eine selbständige Bedeutung nur selten zukommt. Beim Auftreten ansteckender fieberhafter Erkrankungen der Lunge beim Schweine, die sich durch Husten, Schwäche, Augenausfluß und erhöhte Körperwärme anzeigen, besteht der Verdacht auf das Vorliegen der Schweinepest. In derartigen Fällen ist der Verdacht auf Schweinepest anzuzeigen (Gemeinfaßliche Belehrung über die nach dem Viehseuchengesetz der Anzeigepflicht unterliegenden Seuchen).

Ferkelgrippe. Eine gewöhnlich auf die vorderen Lungenabschnitte beschränkte Entzündung (wie bei der schleichenden Schweineseuche) kennzeichnet auch die Ferkelgrippe. Diese ist eine ausgesprochene Jugendkrankheit; sie befällt Ferkel im Alter von 4—6 Wochen, die unter den Erscheinungen der Mattigkeit, mangelnden Saugluft, der Verklebung der Augen, Kurzatmigkeit, von Husten und Kümmern erkranken. Die Krankheit ist früher der schleichenden Schweineseuche zugerechnet und wie diese behandelt worden. Das Fleisch der Tiere mit vollständiger Abmagerung ist untauglich (§ 33 Abs. 1 Nr. 17).

Infektionskrankheiten, deren Beurteilung dem Tierarzt vorbehalten ist.

Hierher gehören:

1. die Blutvergiftung;
2. der Starrkrampf;
3. die Ruhr;
4. die Kälberdiphtherie;
5. der Milzbrand;
6. der Rauschbrand;
7. die Rinderseuche;
8. die Maul- und Klauenseuche;
9. der Rotlauf der Schweine;
10. die Tollwut;
11. die Lungenseuche;
12. die Pockenseuche der Schafe;
13. die Rinderpest;
14. die Schweinepest;
15. das bösartige Katarrhalfieber;
16. der Paratyphus der Kälber.

Die Blutvergiftung ist die wichtigste Krankheit für die Fleischbeschau, weil das Fleisch von Tieren, die mit dieser Erkrankung behaftet sind, zu Massenerkrankungen (Fleischvergiftungen) Veranlassung geben kann (s. S. 291). Auch das Fleisch bei Ruhr hat schon zu Fleischvergiftungen geführt, und bei der Kälberdiphtherie kann diese Folge eintreten, wenn sich an die Erkrankung eine Blutvergiftung angeschlossen hat.

Die unter 5—14 genannten Seuchen unterliegen der Anzeigepflicht.

Beschreibung des Wesens und der Merkmale der vorgenannten Krankheiten bei lebenden und geschlachteten Tieren[1].

1. Die Blutvergiftung einschließlich der Fälle einer Infektion mit Fleischvergiftungserregern und des Ausscheidens solcher Erreger.

Wesen. Die Blutvergiftung ist eine durch bestimmte Krankheitskeime hervorgerufene Infektionskrankheit. Sie ist die wichtigste Krankheit für die Fleischbeschau, da auf sie die meisten Fleischvergiftungen zurückzuführen sind. Die Krankheitskeime der Blutvergiftung dringen von irgend-

[1]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung.

einer erkrankten Stelle der äußeren Haut, der Schleimhaut der Gebärmutter, der Verdauungs- oder Atmungsorgane, vom Euter usw. oder von dem noch nicht verheilten Nabel aus in den Körper ein.

Blutvergiftungen liegen namentlich vor bei Notschlachtungen infolge von Entzündungen des Darmes, des Euters, der Gebärmutter, der Gelenke, der Sehnenscheiden, der Klauen und der Hufe, des Nabels, der Lunge, des Brust- und Bauchfells und von Allgemeinerkrankungen im Anschluß an eitrige oder brandige Wunden.

Merkmale bei lebenden Tieren. Die Krankheitserscheinungen am lebenden Tiere sind manchmal so wenig eigenartig, daß erst der Befund am geschlachteten Tiere in Verbindung mit dem Lebendbefunde zur sicheren Erkennung der Krankheit führt. Zuweilen findet man Eiterungen, von denen die Blutvergiftung ihren Ausgang genommen hat, bei Kälbern insbesondere Schwellungen der Gelenke und des Nabels[1]). Hohes Fieber (41 bis 42°), vor dem tödlichen Ausgang wohl auch unternormale Temperatur, starke Beeinträchtigung des Allgemeinbefindens, große Schwäche und Hinfälligkeit sind Erscheinungen, die stets den Verdacht der Blutvergiftung erwecken müssen.

Merkmale bei geschlachteten Tieren. Werden beim geschlachteten Tiere trübe, graugelbe Verfärbung der Leber und Nieren, trübe, graue Verfärbung des Herzfleisches, wodurch es dem gekochten Fleische ähnlich wird, vielleicht auch punktförmige Blutungen unter den serösen Häuten (s. S. 200) und Schwellung mit blutigwässeriger Durchtränkung sämtlicher Lymphdrüsen gefunden, so ist das Vorhandensein einer Blutvergiftung anzunehmen. Manchmal finden sich auch nicht abgekapselte Eiterherde in den verschiedensten Körperteilen, hauptsächlich in Lunge, Milz, Nieren, Leber, Gelenken, Knochen und Muskeln. Oft sind aber auch diese Krankheitszeichen am toten Tiere so wenig deutlich vorhanden und so leicht mit anderen fehlerhaften Zuständen, z. B. Fettansammlung in Leber und Nieren oder Fäulnis, zu verwechseln, daß nur der Tierarzt die verdächtigen Erscheinungen richtig zu deuten vermag.

In allen Fällen von Blutvergiftung und des Verdachts dieser Erkrankung ist eine bakteriologische Fleischuntersuchung zur Feststellung, ob die Erkrankung durch Fleischvergiftungserreger verursacht ist, herbeizuführen (§ 29 d. Ausführ.-Best.). Bei Feststellung von Fleischvergiftungserregern in dem Fleische des an Blutvergiftung erkrankten Tieres wird die bakteriologische Untersuchung auch auf den Herkunftsbestand ausgedehnt, um zu

[1]) Diese Krankheit wird beim Kalbe als **Kälberlähme** bezeichnet, wenn sich an die Erkrankung des Nabels eine Entzündung der Gelenke anschließt. Wegen dieser Krankheit ist bei Kälbern das Loslösen der Unterfüße vom Tierkörper vor der Besichtigung durch den Beschauer verboten (S. 161, 165).

ermitteln, ob sich in ihm Tiere befinden, die an einer Infektion mit Fleischvergiftungserregern erkrankt sind oder, ohne krank zu erscheinen, die Erreger ausscheiden.

Die Schlachtvieh- und Fleischbeschau ist dem Tierarzt vorbehalten, ebenso dann, wenn bei einem Tiere eine Erkrankung infolge einer Infektion mit Fleischvergiftungserregern oder bei einem gesund erscheinenden Tiere das Ausscheiden solcher Erreger festgestellt worden ist (§§ 11 und 31).

Einige Fälle von Fleischvergiftungen. Im Kreise Weißenfels erkrankten über 100 Personen unter den Erscheinungen des Brechdurchfalls nach dem Genusse des Fleisches einer Kuh, die wegen einer **bösartigen Klauenentzündung infolge von Maul- und Klauenseuche** notgeschlachtet worden war. Eine der erkrankten Personen ist gestorben.

Zu Fluntern in der Schweiz erkrankten 27 Personen nach dem Genusse von Kalbfleisch. Das Kalb, von dem das Fleisch herrührte, war fünf Tage alt gewesen und hatte Anschwellungen der Gelenke mit Ansammlung von gelber Flüssigkeit gezeigt **(Blutvergiftung infolge von Nabelentzündung).** Ein Patient ist gestorben. Die erkrankten Personen zeigten Erbrechen dünnflüssiger grüner Massen, wässerige Stühle und große Hinfälligkeit, verbunden mit Kopfschmerzen und Schwindel.

Zu Lauterbach in Hessen ist nach dem Genusse von Fleisch einer notgeschlachteten Kuh eine größere Zahl von Personen erkrankt, von denen drei starben. Die Kuh hatte an einer **ruhrartigen Darmentzündung** gelitten; sie hatte plötzlich nicht mehr gefressen, keine Milch mehr gegeben und einen schleimigen, mit Blut untermischten Abgang im Kote gezeigt. Nach der Schlachtung war nur eine leichte Rötung am Darme nachzuweisen gewesen. Die Krankheitserscheinungen bei den erkrankten Menschen bestanden in Kopfweh, Schwindel, Leibschmerzen, Durchfall und teilweise auch in Erbrechen.

In Frankenhausen am Kyffhäuser sind 60 Personen nach dem Genusse des Fleisches einer Kuh erkrankt, die an **unstillbarem Durchfall** gelitten hatte. Bei der Schlachtung der Kuh wurde nur teilweise Rötung der Därme gefunden. Eine der erkrankten Personen ist gestorben.

Zu Middelburg in Holland erkrankten 286 Personen nach dem Genusse des Fleisches einer Kuh, bei der nach dem Gebären die **Nachgeburt zurückgeblieben** und eine **Gebärmutterentzündung** entstanden war.

In Magdeburg, Olvenstedt und Ebendorf sind über 200 Personen nach dem Genuß des Fleisches einer Kuh unter den Erscheinungen der Fleischvergiftung erkrankt, die an **Gebärmutterentzündung** erkrankt und von einem „Polkaschlächter" geschlachtet und in Verkehr gebracht worden war. Eine Frau ist nachweislich an Fleischvergiftung gestorben. Ob der Tod einer zweiten Frau, die auch von dem Fleische der Kuh gegessen hatte, auf Fleischvergiftung zurückzuführen war, erschien fraglich.

In Wurzen in Sachsen sind 206 Personen an unstillbaren Durchfällen nach dem Genusse des Fleisches einer Kuh erkrankt, die wegen **Euterentzündung,** begleitet von **hohem Fieber,** notgeschlachtet worden war. Sechs der erkrankten Personen sind gestorben.

In Ueberruhr sind mehr als 2000 Personen unter den Erscheinungen des Brechdurchfalls erkrankt und 3 gestorben nach Genuß des Fleisches von Schafen, die an einer **fieberhaften Magendarmentzündung** gelitten hatten und deshalb notgeschlachtet worden waren.

2. Der Starrkrampf.

Wesen und Merkmale. Der Starrkrampf ist eine Wundinfektionskrankheit (S. 264). Er äußert sich durch eine steife Haltung des Kopfes und Halses und in den höheren Graden auch des Schwanzes sowie der Gliedmaßen. Der Starrkrampf schließt sich in der Regel an Verletzungen der äußeren Haut und bei Kühen an Verletzungen der Gebärmutter an. Ferner kann der Starrkrampf bei neugeborenen Tieren — namentlich bei Lämmern — von der Nabelwunde aus entstehen.

Die Begutachtung ist Sache des Tierarztes (§§ 11, 31).

3. Die Ruhr.

Wesen. Als Ruhr oder weiße Ruhr bezeichnet man eine bei Kälbern, seltener bei Lämmern seuchenartig auftretende Magen- und Darmentzündung.

Merkmale bei lebenden Tieren. Am lebenden Tiere findet man einen unstillbaren Durchfall, anfangs schmierigen, hellgelben oder grünlichen, später weißlichen, dünnflüssigen, übelriechenden Kot. Der Durchfall stellt sich in den ersten Tagen nach der Geburt ein und führt meist nach ein bis zwei Tagen unter hochgradigem Kräfteverfall zum Tode.

Erscheinungen am geschlachteten Tiere sind: starke Abmagerung, verwaschene Rötung der Dünn- und Dickdarmschleimhaut, Schwellung und blutigwässerige Durchtränkung der Gekrösdrüsen, kleine Blutungen am serösen Ueberzuge des Herzens, am Brust- und Bauchfell, schmutzigrote Färbung und feuchte Beschaffenheit des Muskelfleisches.

Die Schlachtvieh- und Fleischbeschau ist dem Tierarzt vorbehalten (§§ 11, 31).

4. Die Diphtherie der Kälber.

Wesen. Die Diphtherie ist eine ansteckende Erkrankung der oberen Verdauungs- und Luftwege, bei der es zur Verschorfung (Diphtherie) der Schleimhaut kommt. Der Erreger der Kälberdiphtherie ruft tiefgehende Entzündungen und Verschorfungen der Maul- und Rachenschleimhaut, manchmal auch der Schleimhaut des Kehlkopfes, der Luftröhre, des Schlundes und des Pansens hervor.

Merkmale bei den lebenden Tieren. Die mit Diphtherie behafteten Kälber zeigen Anschwellungen an den Backen, Speicheln, mangelnde Freßlust, Fieber und üblen Geruch aus dem Maule. Im Anschluß an die Veränderungen in der Maul-, Rachen- und Kehlkopfschleimhaut kann sich eine schwere Lungenentzündung oder Blutvergiftung entwickeln, an der die Tiere sterben.

Bei den geschlachteten Tieren kennzeichnen sich die Entzündungen der oben genannten Schleimhäute durch übelriechende, scharf begrenzte, graugelbe, zerklüftete Herde, die Geschwüre zurücklassen.

Die Schlachtvieh- und Fleischbeschau bleibt dem Tierarzt vorbehalten (§§ 11, 31).

5. Der Milzbrand.

Wesen und Merkmale bei den lebenden Tieren. Der Milzbrand ist eine Seuche, bei der die Ansteckungskeime in der Regel im Blute vorhanden sind (allgemeiner Milzbrand oder Milzbrandblutvergiftung). Er kommt namentlich bei Rindern, Schafen und Ziegen, außerdem aber auch bei Schweinen vor.

Der Verlauf und die Krankheitserscheinungen des allgemeinen Milzbrandes sind verschieden.

Schafe sterben gewöhnlich plötzlich, ohne daß man vorher an ihnen erheblichere Krankheitserscheinungen bemerkt hat. Bei Rindern dauert die Krankheit in der Regel mehrere Stunden bis zwei Tage. Sie zeigen ohne nachweisbare Ursache Unruhe, Aufregung oder Abstumpfung, Muskelzittern, hohes Fieber, Atembeschwerden, gesträubtes Haar, mangelnde Freßlust, Störung des Wiederkäuens, leichtes Aufblähen; die Ausflüsse aus den natürlichen Körperöffnungen können mit geringen Mengen Blut vermischt sein. In einzelnen Fällen findet man schnell wachsende Anschwellungen oder umschriebene Knoten an der Körperoberfläche; die Knoten sind anfänglich heiß und schmerzhaft, später kalt und schmerzlos. Schweine erkranken überwiegend an örtlichem Milzbrand, ohne hervortretende Krankheitserscheinungen; es kommt bei ihnen aber auch allgemeiner Milzbrand vor, der in der Regel mit starker Schwellung in der Gegend des Halses und Atembeschwerden einhergeht.

Merkmale bei geschlachteten Tieren. Das Blut ist dunkelrot, teerartig. Das Muskelfleisch kann dunkelrot gefärbt, weich und mit Blutungen durchsetzt sein. Unter der Haut finden sich gelbe, sulzige Massen, gelbe, wässerige Flüssigkeit oder rotsulzige Einlagerungen. Die Milz ist in den meisten Fällen gleichmäßig oder an bestimmten Stellen, beulig, stark geschwollen, schwarzrot, weich; auf die Schnittfläche entleert sich teerartiges Blut. Unter den serösen Häuten (besonders am Herzen) und in der nicht selten entzündeten Darmschleimhaut machen sich häufig Blutungen bemerkbar, so daß die Darmwand, insbesondere die Wand des Dünndarmes blaurot erscheint. Bei dem mit allgemeinem Milzbrand behafteten Schweine ist gewöhnlich das gesamte Bindegewebe am Halse wässerig-blutig durchtränkt.

In vielen Fällen sind die erwähnten Kennzeichen der Krankheit nur undeutlich vorhanden, oder es fehlen einige derselben. Als der Milzbrandkrankheit besonders verdächtig haben zu gelten alle Rinder, deren Milz geschwollen und erweicht ist, die blutigen Durchfall hatten und bei denen der Darm (insbesondere Dünndarm) von außen blaurot aussieht, die Darmschleimhaut geschwollen, mit Blutungen oder Blutstreifen oder Blutpunkten besetzt ist und ein schokoladenfarbener bis schwarzroter, blutiger Darminhalt gefunden wird.

Beim Milzbrand der Schweine finden sich häufig sulzige Anschwellungen an der Zunge, am Kopfe, Halse und am Darme, ferner rote Schwellungen einzelner Lymphdrüsen am Halse und im Gekröse sowie beulige Verdickungen mit gerötetem Bauchfell im Gekröse und beulige Anschwellungen der Milz von Haselnuß- bis Walnußgröße. Eine besondere Form des Milzbrandes bei Schweinen, die man als **„örtlichen Milzbrand"** bezeichnet, ist gekennzeichnet durch die Entzündung einer oder mehrerer Lymphdrüsen des Verdauungsapparates, die bindegewebig abgekapselt werden können. Die an örtlichem Milzbrand erkrankten Tiere pflegen während des Lebens keine Krankheitserscheinungen zu zeigen. Bei der Fleischbeschau betrachte der Fleischbeschauer zunächst Zunge, Kopf, Hals, Darm mit dem Gekrösfett auf das Vorhandensein der genannten Veränderungen und nehme erst bei ihrem Fehlen das Messer in die Hand, um es nicht unnötig zu infizieren (Glage).

Maßregeln. Die Schlachtung ist beim Vorliegen offensichtlicher Krankheitserscheinungen und beim Milzbrandverdacht zu verbieten (§ 9)[1]). Der Polizeibehörde ist Anzeige zu erstatten (§§ 14, 32). Die Fleischbeschau bei Tieren, die ohne Kenntnis der Tatsache des Vorliegens des Milzbrandes geschlachtet worden sind, bleibt dem Tierarzt vorbehalten (§ 31). Der Beschauer hat Hände und Arme gründlich zu reinigen und zu desinfizieren (§ 16, S. 35). Diese Schutzmaßregel ist auch bei allen beim Schlachten behilflich gewesenen Personen dringend geboten. Personen, die Wunden an den Händen haben, sollen, auch wenn die Verletzungen nur unbedeutend sind, ohne Verzug die Hilfe des Arztes in Anspruch nehmen. Die Gefahr der Uebertragung des Milzbrandes von Tier auf Mensch beim Abhäuten und Zerlegen von Tieren ist sehr groß; der Milzbrand ist auch beim Menschen eine schwere, oft tödliche Krankheit[2]).

---

[1]) Wegen des Verhaltens bei Notschlachtungen, bei denen Milzbrandverdacht besteht, vgl. die sächsische Belehrung S. 148.

[2]) Nach den Jahresberichten über die Verbreitung von Tierseuchen und der Statistik des Reichsgesundheitsamtes über Milzbrandfälle im Deutschen Reiche sind beispielsweise im Jahre 1911 166 **Milzbrandübertragungen auf den Menschen** vorgekommen. In 18 Fällen starben die an Milzbrand erkrankten Menschen. Am häufigsten erfolgte die Ansteckung bei Notschlachtungen erkrankter sowie bei der Zerlegung und Abhäutung gefallener Tiere. Unter den erkrankten Personen befanden sich, soweit angegeben, 59 Schlächter und 3 Fleischbeschauer. 1929 sind 102 Personen in ursächlichem Zusammenhang mit Notschlachtungen an Milzbrand erkrankt und 7 gestorben. Unter den Erkrankten befanden sich 49 Landwirte, 43 Schlächter, 1 Viehhändler und 1 Fleischbeschausachverständiger. In allen Fällen handelte es sich um Hautmilzbrand. Vorhandene Wunden, Abschürfungen oder dergleichen wurden 15mal, bei der auszuführenden Arbeit entstandene Verletzungen 1mal als Eintrittspforte der Infektion bezeichnet. Die Ansteckung erfolgte bei Notschlachtungen von Rindern in 95 Fällen, von Schweinen in 5 Fällen, von Schafen und Ziegen in je 1 Fall. 1932 haben sich 83 Milzbrandinfektionen beim Menschen ereignet, darunter eine bei einem Fleischbeschauer an der Hand gelegentlich einer Notschlachtung, 1933 84 und 1934 76. Die Zahl der Milzbrandinfektionen geht somit dank den veterinärpolizeilichen und Belehrungsmaßnahmen zurück.

Das Fleisch von Tieren, die gemeinsam mit milzbrandkranken Tieren unter Benutzung desselben Gerätes geschlachtet worden sind, ist mit den dazugehörigen Organen und Abfällen bis zur Entscheidung durch den Tierarzt vorläufig zu beschlagnahmen (§ 37 III Nr. 8). Solches Fleisch ist als bedingt tauglich zu behandeln und durch Kochen oder Dämpfen brauchbar zu machen (§ 38 Abs. 1 II a Nr. 5).

Sonderbestimmungen für den Schweinemilzbrand. Beim Schweine kann der Milzbrand, wie bereits angedeutet, örtlich verlaufen, auf Lymphdrüsen beschränkt sein und abheilen. Als abgeheilt ist örtlicher Milzbrand anzusehen, wenn in den veränderten Teilen (Lymphdrüsen) Milzbrandbazillen bei der bakteriologischen Untersuchung nicht gefunden werden und diese Teile vollständig bindegewebig abgekapselt sind (§ 35 Nr. 20). Bei abgeheiltem örtlichen Milzbrand ist das Fleisch nach unschädlicher Beseitigung der veränderten Teile vom Tierarzt als tauglich, bei nicht abgeheiltem als bedingt tauglich zu behandeln (§ 35 Nr. 20, § 37 III Nr. 6).

6. Der Rauschbrand.

Wesen und Vorkommen. Der Rauschbrand ist eine Seuche, die in bestimmten Gegenden (Rauschbranddistrikten) heimisch ist. Für den Rauschbrand sind fast ausschließlich junge Rinder (zwischen ¼ und 4 Jahren) empfänglich; in seltenen Fällen wird er bei Schafen beobachtet. Die Krankheit endet fast immer nach 1½ bis 3 Tagen tödlich.

Bei der Lebendbeschau fallen die große Abstumpfung der Tiere infolge hohen Fiebers sowie flache, teigige, beim Ueberstreichen knisternde („rauschende"), sich rasch ausbreitende Anschwellungen besonders an den Oberschenkeln, am Halse, an den Schultern sowie an der Unterbrust und in der Rücken- und Kreuzgegend auf.

Bei der Untersuchung der geschlachteten Tiere findet man an der Stelle der Anschwellungen das Bindegewebe der Unterhaut sowie zwischen und in den Muskeln mit Gasblasen und Blut durchsetzt und das angrenzende Muskelfleisch schmutzig-braun bis schwarz verfärbt, morsch und eigentümlich, widerlich ranzig, riechend.

Auf die Schlachtvieh- und Fleischbeschau finden die Bemerkungen zu Nr. 5 (Milzbrand) sinngemäße Anwendung.

7. Die Rinderseuche.

Wesen und Merkmale. Die Rinderseuche ist eine beim Wilde (Rotwild und Schwarzwild) sowie bei Rindern vorkommende Seuche (Wild- und Rinderseuche). Die Rinderseuche tritt in drei Formen auf (Hautform, Lungenform und Darmform).

Bei der Hautform bestehen hohes Fieber und umfangreiche, heiße und feste Anschwellungen am Kopfe, Halse und Triele. Der Tod tritt regelmäßig nach 12 bis 36 Stunden ein. Am geschlachteten Tiere sind milzbrandähnliche Veränderungen vorhanden, nämlich blutig-wässerige Ergüsse im Unterhautbinde-

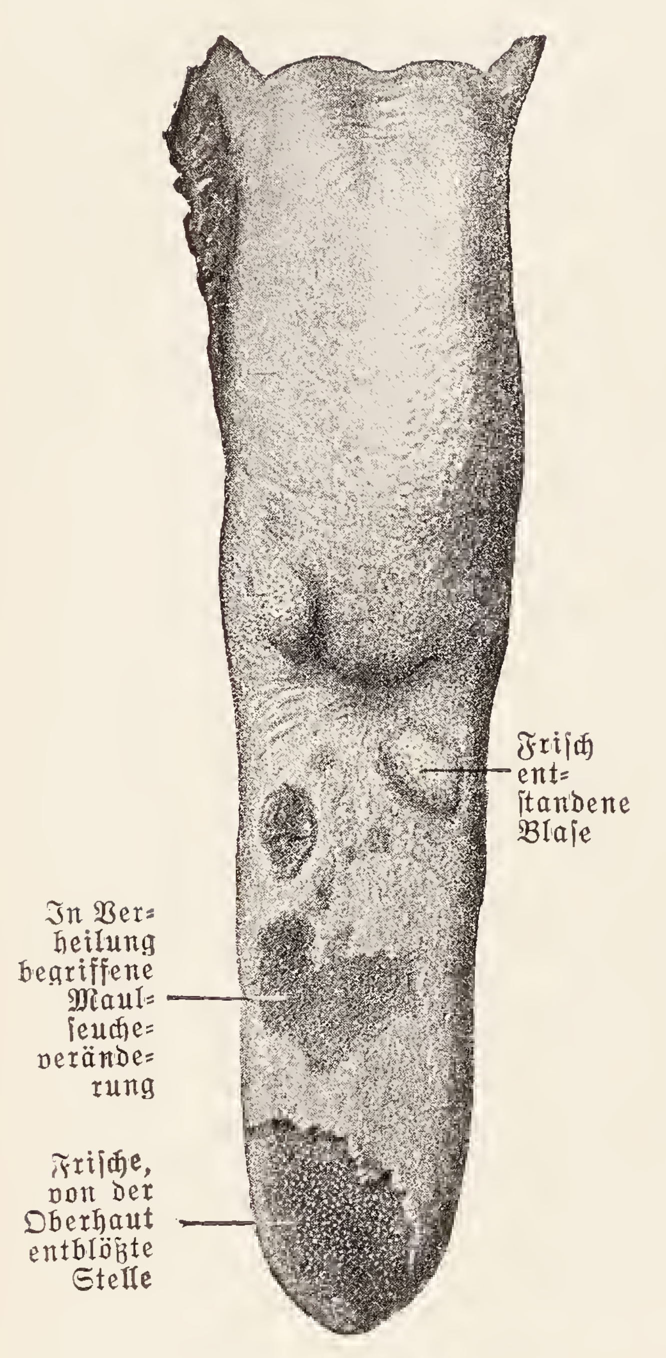


Fig. 187.
Zunge vom Rinde mit den Veränderungen der Maulseuche.

gewebe, kleine Blutungen in allen Organen, graubraune Verfärbung der Leber, der Nieren und des Herzfleisches. Die Milz ist jedoch stets unverändert.

Bei der Lungenform findet man die Erscheinungen einer frischen Lungenbrustfellentzündung und kleine Blutungen in den Organen. Die Krankheit dauert 5 bis 8 Tage.

Die Darmform tritt meist in Verbindung mit einer der beiden anderen Formen auf und ist durch blutige Beschaffenheit des Kotes infolge von blutiger Entzündung des Darmes gekennzeichnet.

Auf die Schlachtvieh- und Fleischbeschau finden die Bemerkungen zu Nr. 5 (Milzbrand) sinngemäße Anwendung.

8. Die Maul- und Klauenseuche[1]).

Wesen und Merkmale. Die Maul- und Klauenseuche ist eine bei Rindvieh, Schafen, Ziegen und Schweinen vorkommende fieberhafte, leicht übertragbare Krankheit, die durch die Bildung von Bläschen und nachfolgend von oberflächlichen Geschwüren auf der Maulschleimhaut und an den Klauen gekennzeichnet ist.

Bei Rindern äußert sich die Krankheit durch Abgeschlagenheit und Fieber, Verringerung der Freßlust, Unterbrechung des Wiederkauens, Speichelfluß; öfters hört man einen schmatzenden Ton, wenn die Tiere das Maul öffnen. Die Tiere liegen viel, stehen schwer auf, bewegen sich mühsam vorwärts oder gehen lahm. Bei der Untersuchung des Maules findet man in der ersten Zeit der Erkrankung am zahnlosen Rande des Oberkiefers, an der Zungenspitze, an der Zunge, auch auf der Schleimhaut der Unterlippe und des Maules Blasen, die mit einer wasserhellen, gelblichen Flüssigkeit gefüllt sind, bald platzen und rote, von der Oberhaut entblößte Stellen zurücklassen (Fig. 187). Das Klauenleiden tritt meist gleichzeitig hervor. An der Haut oberhalb der Klauen zeigt sich zuerst vermehrte Wärme, bei

Afterklaue
Klauenspalt

Fig. 188
Teil des Unterfußes vom Rinde mit den Lieblingssitzen der Klauenseucheveränderungen.

[1]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung.

heller Haut auch Rötung, ferner große Empfindlichkeit an der Krone und im Klauenspalt (Fig. 188). Bald bilden sich auch hier Blasen, die schnell platzen und wunde, später mit Krusten sich bedeckende Stellen hinterlassen.

Bei Schafen und Ziegen tritt die Krankheit seltener und dann mehr an den Füßen als an der Maulschleimhaut auf. Die Bläschen im Maule sind sehr klein und kommen meistens nur am zahnlosen Rande des Oberkiefers zum Ausbruch. Die Klauen zeigen zuerst leichte Schwellung und Rötung an der Krone und in dem Klauenspalte, worauf kleine Bläschen erscheinen, die sehr bald platzen und wunde Stellen bilden, die sich später mit Schorfen bedecken.

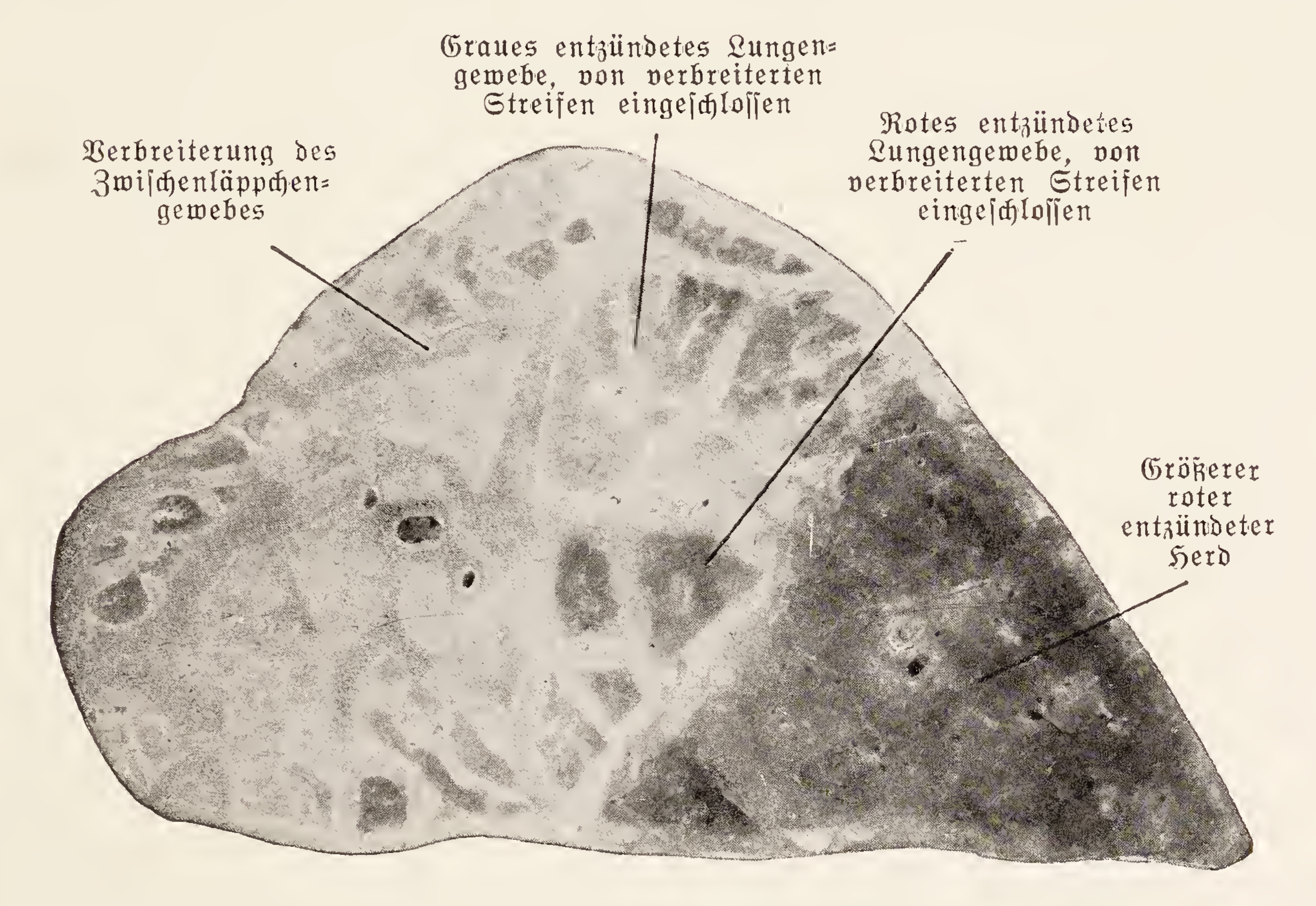


Fig. 189. **Stück einer Lungenseuche-Lunge vom Rinde.**

Schweine erkranken vorzugsweise an den Klauen, seltener am Maule. In diesem Falle erscheinen die Bläschen meistens am Rüssel, weniger im Maule selbst. Außer den Klauen können auch die Afterklauen ergriffen werden; die Erkrankung an den Klauen kann zur Lockerung der Hornkapsel und zum Ausschuhen führen.

Die Maul- und Klauenseuche verläuft in der Regel ohne erhebliche Störungen des Allgemeinbefindens (leichte Formen). In manchen Fällen ist aber das Allgemeinbefinden der kranken Tiere sehr erheblich gestört, und es sind insbesondere starke Abgeschlagenheit und hohes Fieber vorhanden (schwere Formen).

Nachkrankheiten. Ausnahmsweise entwickeln sich im Gefolge der Krankheit schleichend verlaufende Eiterungen an den Klauen, in den Klauengelenken oder im Euter, die zu einer Blutvergiftung führen können.

Verfahren und Beurteilung. Liegen schwere Formen der Seuche vor, so darf der Fleischbeschauer die Schlachtviehbeschau nicht vornehmen (§ 11

d. Ausführ.-Best.). Falls die Feststellung der Seuche noch durch den beamteten Tierarzt zu erfolgen hat, darf im übrigen die Schlachtung nur unter der Bedingung gestattet werden, daß der Kopf mit der Zunge, die Haut sowie die Unterfüße zur Verfügung des beamteten Tierarztes unter sicherem Verschluß in einem geeigneten Raume aufbewahrt werden (§ 15)[1]. Der Polizeibehörde ist Anzeige zu erstatten (§ 14). Der Fleischbeschauer hat Hände und Arme sowie Kleidung und Schuhwerk vor dem Verlassen des Seuchengehöfts gründlich zu reinigen und zu desinfizieren; Kleidung und Schuhwerk sind vor dem Betreten anderer Ställe zu wechseln (§ 16, S. 35). Für die Fleischbeschau ist in allen Fällen von Maul- und Klauenseuche der Tierarzt zuständig (§ 31). Unschädlich zu beseitigen sind nur die erkrankten Stellen. Kopf, Zunge, Herz, Schlund, Magen, Darm, die Unterfüße bis zum Fesselgelenk samt Haut und Klauen sind freizugeben, wenn sie unter amtlicher Aufsicht in kochendem Wasser gebrüht worden sind.

9. Rotlauf der Schweine.

Wesen. Der Rotlauf der Schweine ist eine Seuche, welche durch Bakterien verursacht wird, die im Blute wachsen und mit dem Blute in alle Körperteile gelangen.

Merkmale bei lebenden Tieren[2]. Das Allgemeinbefinden ist gewöhnlich hochgradig gestört. Die Tiere versagen das Futter und verkriechen sich in die Streu und zeigen Fieber. An den unteren Teilen des Rumpfes, an der Innenfläche der Hinterschenkel, am Halse und an den Ohren treten rote Flecke auf, die zuerst hellrot sind, später dunkelrot, blaurot oder braunrot werden und ineinander übergehen. Diese Flecke sind weder schmerzhaft noch erhaben. Die Rötung tritt dann und wann erst kurz vor oder nach dem Tode auf. Im Verlaufe der Erkrankung können größere Hautteile absterben und sich vom Unterhautgewebe lösen (trockener Brand). Der im Anfang der Krankheit harte Kot wird bald sehr dünn, schleimig oder blutig. Oft tritt Lähmung des Hinterteils ein.

Merkmale bei den geschlachteten Tieren. Bei den geschlachteten rotlaufkranken Schweinen tritt die Rötung der Haut besonders deutlich nach dem Brühen hervor. Die Magen- und Darmschleimhaut ist gerötet und geschwollen, auch Milz und Leber lassen eine mehr oder weniger erhebliche

---

[1]) Wegen Maul- und Klauenseuche gesperrte Ställe dürfen nach § 162 Abs. 3 der Ausführ.-Best. z. Viehseuchenges. ohne polizeiliche Genehmigung nur vom Tier- oder Stallbesitzer oder dessen Vertreter, von den mit der Beaufsichtigung, Wartung und Pflege der Tiere betrauten Personen und von Tierärzten betreten werden. Hiernach darf der Fleischbeschauer, wenn die Polizei nicht eine besondere Genehmigung erteilt haben sollte, die gesperrten Ställe zur Vornahme der Schlachtviehbeschau bei gesunden Tieren des Bestandes nicht betreten.

[2]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung.

Schwellung erkennen; jene sieht blaurot aus, die Farbe dieser ist graurot. In den Nieren findet man meist punktförmige Blutungen. Die Lymphdrüsen, insbesondere die Gekrösdrüsen, sind geschwollen, gerötet und häufig mit Blutungen durchsetzt. Der Speck sieht oft grau bis blaurot aus. Das Muskelfleisch kann erweicht und graurot verfärbt sein.

Wenn die Krankheit noch nicht weit fortgeschritten ist, so ist nur die Haut stellenweise gerötet, der Speck dagegen nicht oder wenig auffällig verfärbt, und das Muskelfleisch zeigt keine durch die gewöhnliche Untersuchung feststellbaren Veränderungen.

Beurteilung. Falls die Seuche noch nicht durch den beamteten Tierarzt festgestellt ist, darf die Schlachtung nur unter der Bedingung gestattet werden, daß die erkrankten Körperteile zur Verfügung des beamteten Tierarztes unter sicherem Verschluß in einem geeigneten Raume aufbewahrt werden (§ 15 der Ausführ.-Best.). Der Polizeibehörde ist Anzeige zu erstatten (§ 14). Nur wenn das Allgemeinbefinden nicht erheblich gestört ist (§ 11 Abs. 1), oder wenn zu befürchten steht, daß sich der Zustand des Schlachttiers bis zum Erscheinen des Tierarztes erheblich verschlechtern wird, darf der Fleischbeschauer die Genehmigung zur sofortigen Schlachtung erteilen (§ 11 Abs. 3). Die Beurteilung des Fleisches bleibt in allen Fällen dem Tierarzt vorbehalten (§ 31). Der Tierkörper ist untauglich, wenn erhebliche sinnfällige Veränderung nicht nur des Fettgewebes, sondern auch des Muskelfleisches besteht (§ 33 Abs. 1 Nr. 9), im übrigen nach Entfernung der veränderten Teile (Haut, Unterhautfettgewebe und Darm) und etwaiger Abfälle, die als untauglich zu behandeln sind, einschließlich der Eingeweide und des Blutes bedingt tauglich. Die Brauchbarmachung hat durch Kochen, Dämpfen oder Pökeln zu geschehen. Blut darf nur in gekochtem Zustand in den Verkehr gegeben werden. Die zum Pökeln des Fleisches rotlaufkranker Schweine benutzte Pökellake ist unschädlich zu beseitigen (§ 35 Nr. 11, § 37 III 2, § 38 Abs. 1 II b Nr. 1).

10. Die Tollwut.

Wesen. Die Tollwut ist eine ansteckende Krankheit, die durch den Biß und durch das Belecken wutkranker Tiere, namentlich wutkranker Hunde, auf andere Tiere sowie auf den Menschen übertragen wird.

Merkmale bei lebenden Tieren. Verdächtige Krankheitserscheinungen beim lebenden Hunde sind: Unruhe, Benagen und Fressen unverdaulicher Gegenstände, Neigung zum Entweichen, lautloses, nicht von Knurren oder Bellen begleitetes Schnappen und Beißen nach vorgehaltenen Gegenständen, nach Tieren und Menschen, Veränderung der Stimme (bellend und heulend zugleich), schließlich allgemeine Abstumpfung, auffällige Abmagerung, Lähmung des Unterkiefers und des Hinterteils.

Wiederkäuer und Schweine zeigen sich sehr unruhig, brüllen, blöken oder grunzen viel und mit veränderter Stimme, Rinder drängen zur Kotentleerung, magern schnell ab und werden im Hinterteil gelähmt. Bei allen Tieren dauert die Krankheit etwa 3—7 Tage.

An den ausgeschlachteten Tieren findet man außer Fremdkörpern im Magen (bei Hunden) keine auffälligen Krankheitserscheinungen.

Auf die Schlachtvieh- und Fleischbeschau finden die Bemerkungen zu Nr. 5 (Milzbrand) sinngemäße Anwendung.

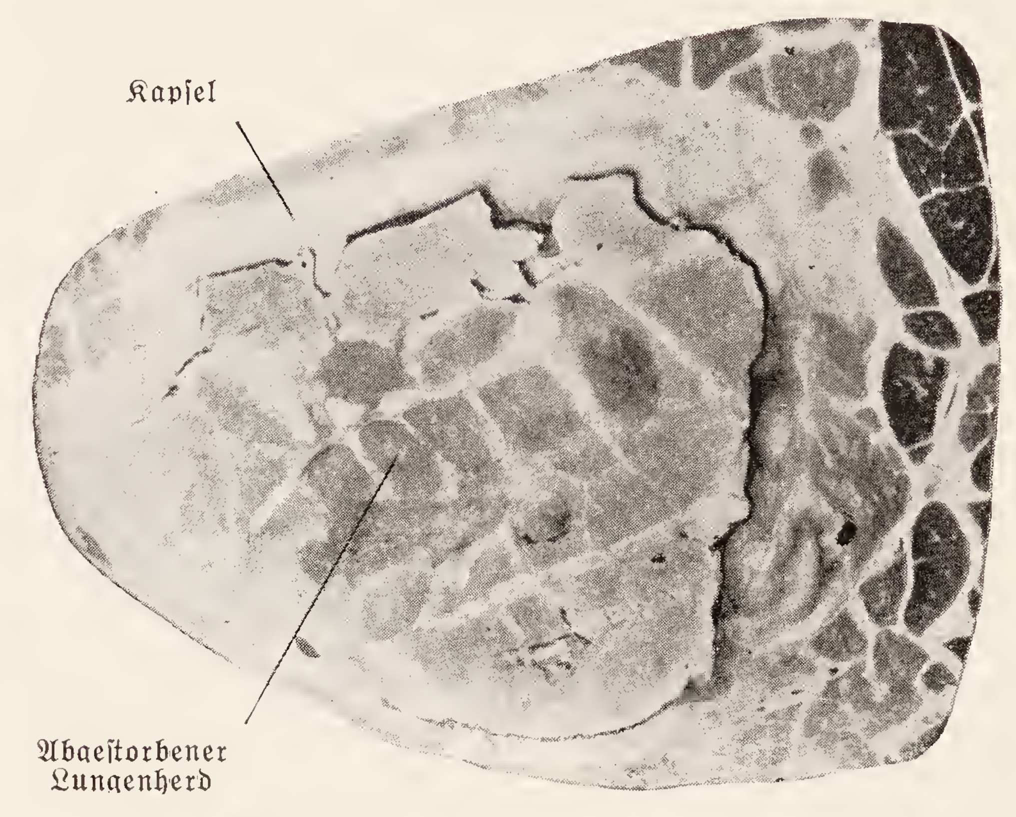


Fig. 190. **Abgestorbener Lungenherd bei Lungenseuche.**

Falsche Wut (Pseudowut). Bei Hunden und Schweinen, außerdem bei Rindern und Schafen kommt eine übertragbare Krankheit vor, die mit der echten Wut das Merkmal der Lähmung gemein hat, von dieser sich aber u. a. durch heftigen Juckreiz bestimmter Hautstellen und durch den schnellen Verlauf unterscheidet. Schweine zeigen Beißsucht, drängen an die Stallwand und reiben hier eine Stelle wund. Das Schwein ist in jedem Alter für die Krankheit empfänglich; Ferkel sind empfänglicher als ältere Schweine. Bei Rindern treten krampfhafte Zuckungen der Kau- und Halsmuskeln und kurz darauf anhaltendes Reiben und Scheuern des Flotzmaules oder einer anderen Stelle des Kopfes auf. Schlachtvieh- und Fleischbeschau wie bei Tollwut.

11. Die Lungenseuche.

Wesen und Merkmale bei lebenden Tieren. Die Lungenseuche ist eine ansteckende Entzündung der Lunge und des Brustfells des Rindes. Die erkrankten Tiere zeigen folgende Krankheitserscheinungen: Im Anfange treten Fieber und ein kurzer, schmerzhafter Husten sowie etwas beschleunigtes und erschwertes Atmen auf; später bestehen fieberhaftes Allgemeinleiden, große Atemnot und schmerzhafter, dumpfer Husten.

Beim geschlachteten Tiere sieht man zunächst, jedoch nicht immer, eine gelbliche, trübe, flockige Flüssigkeit aus der geöffneten Brusthöhle abfließen, ferner faserig-schwartige Auflagerungen auf dem Brustfell sowie Verklebungen desselben mit der kranken Lunge. Es ist gewöhnlich nur der eine oder der andere Lungenflügel erkrankt und in diesem Falle nicht lufthaltig, sondern fest und schwer. Der kranke Lungenteil fällt an der Luft nicht zusammen und sinkt im Wasser unter. Bisweilen beschränkt sich die Erkrankung auf kleine, nicht bis an die Oberfläche der Lunge reichende, knotenförmige Entzündungsherde. **Mit Rücksicht auf die veterinärpolizeiliche Wichtigkeit der frühzeitigen Erkennung der Lungenseuche sind alle Fälle von Lungenentzündung beim Rinde, auch solche, die in Form kleiner knotiger Herde auftreten, als verdächtig anzusehen und anzuzeigen, falls ihre anderweitige Entstehung, z. B. durch Fremdkörper, nicht feststeht.**

Durchschneidet man ein krankes Lungenstück, so erscheint die Schnittfläche bunt gefärbt (marmoriert). Das zwischen den einzelnen Lungenläppchen gelegene Bindegewebe ist stark verbreitert und in gelblich- oder grauweiße, das Lungengewebe netzartig durchziehende, bis zu 8 Millimeter breite Streifen umgewandelt (Fig. 189). Die zwischen diesen Streifen liegenden Lungenteile zeigen stets verschiedene, teils hochrote bis schwarzrote, teils gelbliche, teils graue Färbung. Einzelne ergriffene Lungenteile können auch trübe, glanzlos, abgestorben und von einer mehr oder weniger derben bindegewebigen Kapsel umgeben sein (Fig. 190).

Verfahren. Falls die Seuche nicht bereits durch den beamteten Tierarzt festgestellt ist, darf die Erlaubnis zur Schlachtung nur unter der Bedingung erteilt werden, daß die Lunge zur Verfügung des beamteten Tierarztes unter sicherem Verschluß in einem geeigneten Raume aufbewahrt wird (§ 15). Der Fleischbeschauer darf ferner die Schlachtung nur gestatten, wenn das Allgemeinbefinden der Tiere nicht wesentlich gestört ist (§ 11). Der Polizeibehörde ist Anzeige zu erstatten (§ 14). Der Beschauer hat Hände und Arme gründlich zu reinigen und zu desinfizieren (§ 16, S. 35). Die **Beurteilung** des Fleisches bleibt in allen Fällen dem Tierarzt vorbehalten (§ 31).

12. Die Pockenseuche der Schafe.

Wesen und Vorkommen. Die Pockenseuche der Schafe ist eine ansteckende, fieberhafte Hautkrankheit, die in Deutschland in den letzten 40 Jahren nur vereinzelt aufgetreten ist, und zwar durch Einschleppung aus Rußland und Polen. Mit Rücksicht auf diese Einschleppungsgefahr ist namentlich in den an Rußland und Polen grenzenden Landesteilen auf das Vorkommen der Schafpocken bei Ausübung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau zu achten.

Merkmale. Die ersten Erscheinungen bestehen in Mattigkeit, mangelhafter Futteraufnahme, Rötung der Augen, steifem Gange. Nach 1 bis 2 Tagen treten auf der Haut, namentlich am Kopfe, an den inneren Seiten der Vorder- und Hinterschenkel, an Brust und Bauch flohstichähnliche rote Punkte auf, aus denen sich in den nächsten Tagen harte, meist flache Knötchen (Pocken) von Erbsen- bis Bohnengröße entwickeln (Fig. 191). Die Haut ist an den erkrankten Körperstellen, besonders im Bereiche



Fig. 191. **Pockenseuche. Vorderschenkel eines pockenkranken Schafes mit zahlreichen Pocken.**

des Gesichts und an den Augen, geschwollen. Daneben bestehen stärkere Tränenabsonderung, Schleimausfluß aus der Nase und allgemeine Abgeschlagenheit. Nach 3 bis 4 Tagen kann der Inhalt der Pocken eitrig werden. Auf der Mitte der Pocken bildet sich ferner eine Einsenkung (Delle) und auf der Oberfläche ein schwarzbrauner Schorf, der in 8 bis 14 Tagen mit Zurücklassung einer Narbe abfällt (Fig. 192). Bei vielen Schafen erfolgt eine sehr reichliche Pockenentwicklung und mit ihr eine stärkere Entzündung der Haut. Die dicht nebeneinander entstehenden Pocken vereinigen sich zu flachen, höckerigen Anschwellungen, die sich im weiteren Verlaufe in Geschwürflächen umwandeln können. Hiermit sind schwere Störungen des Allgemeinbefindens und Abmagerung verbunden.

Verfahren. Bei der Polizeibehörde ist Anzeige zu erstatten (§§ 14, 32 d. Ausführ.-Best.). Der Beschauer hat Hände und Arme zu reinigen

und zu desinfizieren (§ 16, S. 35). Sofern das Allgemeinbefinden erheblich gestört ist (§ 11) oder eine Entzündung der Haut mit ausgebreiteter Bildung von Eiter oder Jauche besteht (§ 30 Nr. 1 c), bleibt die Schlachtvieh- und Fleischbeschau dem Tierarzt vorbehalten. In den anderen Fällen darf die Erlaubnis zur Schlachtung, sofern die Seuche durch den beamteten Tierarzt noch nicht festgestellt ist, nur unter der Bedingung erteilt werden, daß die ganze Haut (mit den nicht enthäuteten Unterfüßen) zur Verfügung des beamteten Tierarztes in einem geeigneten Raume aufbewahrt wird (§ 15).



Fig. 192. **Pockenschorfe am Kopfe eines Schafes.**

Das Fleisch ist genußtauglich, aber minderwertig (§ 40), sofern es nicht zur Entzündung der Haut mit ausgebreiteter Bildung von Eiter oder Jauche gekommen ist. Die **Beurteilung** ist Sache des Tierarztes.

13. Die Rinderpest.

Wesen und Vorkommen. Die Rinderpest ist eine verheerende Seuche des Rindes. Vom Rinde kann sie auf Schafe, Ziegen und andere Wiederkäuer, gelegentlich auch auf Schweine übergehen. Die Rinderpest ist in Deutschland nicht heimisch, sondern wurde nach Deutschland stets aus dem Osten (Rußland) eingeschleppt.

Merkmale bei den lebenden und geschlachteten Tieren. Die ersten Krankheitserscheinungen sind nicht eigenartig; sie bestehen in Fieber, Schüttelfrost, allgemeiner Mattigkeit und frühzeitigem Versiegen der Milch bei weiblichen Tieren. Nach diesen Vorboten zeigen die Tiere beschleunigtes Atmen, fleckige oder verwaschene Rötung der sichtbaren Schleimhäute, aufgehobene Freßlust, starken Durst, Verzögerung des Kotabsatzes. Später machen sich ein zunächst

wässeriger, dann wässerig-schleimiger Ausfluß aus Augen, Nase, Scheide sowie Speichelfluß bemerkbar. Der Kot wird allmählich dünnflüssiger, schließlich stellt sich ein starker Durchfall unter Kolikerscheinungen und starkem Afterzwang ein, wobei die Entleerungen schleimig, übelriechend und zuweilen mit Blut gemischt sind und die Tiere sehr schnell abmagern. Nach 3 bis 4 Tagen treten die der Rinderpest eigentümlichen Veränderungen auf. Besonders an der Schleimhaut der Lippen, der Zunge, der Backen, des Zahnfleisches, der Nase und der Scheide bilden sich hirsekorn- bis erbsengroße, etwas erhabene Entzündungsherde, Flecke oder Striemen. Diese bedecken sich bald mit grauweißem, talgähnlich-schmierigem Belage, der sich leicht abheben läßt oder von selbst abstößt, und unter dem die von der Oberhaut entblößte Schleimhaut hochrot zutage tritt.

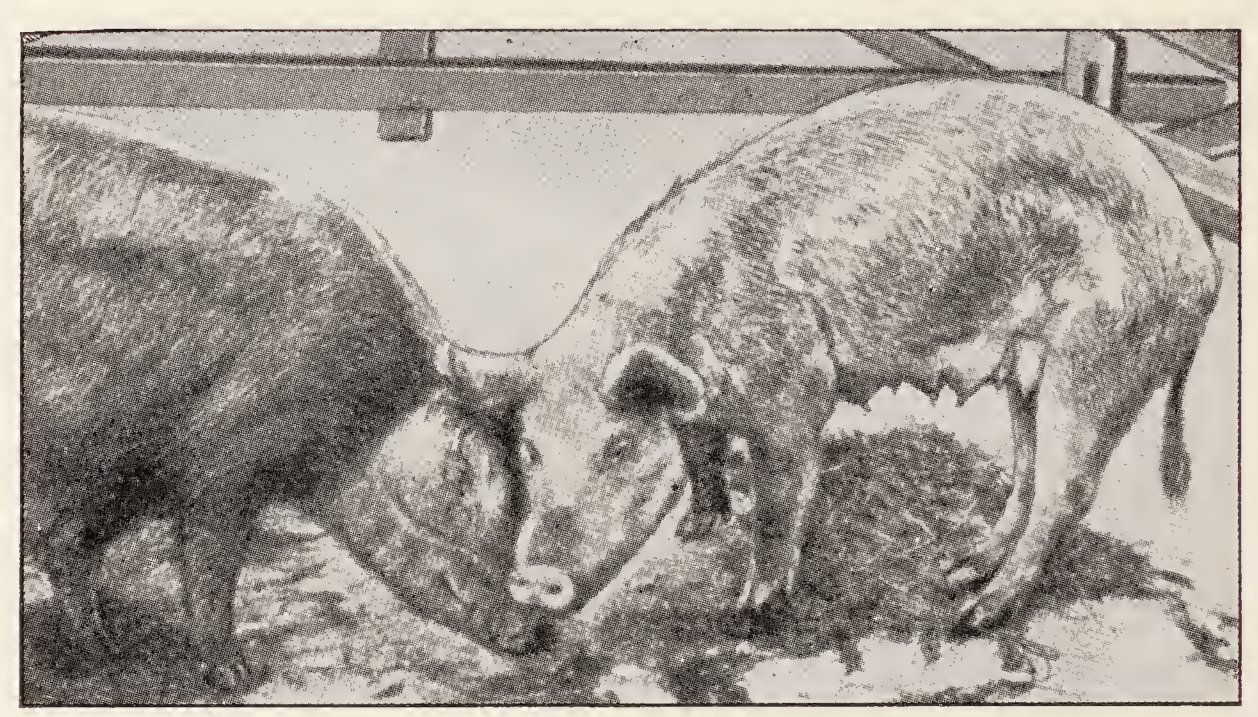


Fig. 193. **Pestkranke Schweine mit offensichtlicher Störung des Allgemeinbefindens und Abmagerung.**
(Nach einer Abbildung in einem vom Preuß. Ministerium für Landwirtschaft herausgegebenen Flugblatt.)

Beim geschlachteten Tiere zeigt sich außer den Veränderungen im Bereiche der Maulschleimhaut, die Schleimhaut des Labmagens stark gerötet und stellenweise mit kleinen braungelben, schmierig-käsigen Auflagerungen bedeckt. Dieselben Veränderungen finden sich im Zwölffingerdarm, weniger ausgeprägt im übrigen Dünndarm. Die Gallenblase ist stets stark gefüllt und ausgedehnt („Großgalle"). Das Herz ist welk und schlaff und von schmutzigbrauner Farbe.

Verfahren. Auf die Schlachtvieh- und Fleischbeschau und das übrige Verfahren finden die Bemerkungen zu Nr. 5 (Milzbrand) sinngemäße Anwendung.

14. Die Schweinepest[1]).

Wesen. Die Schweinepest ist eine ansteckende Krankheit, bei der hauptsächlich Veränderungen des Verdauungsapparates, der Lunge, der Haut sowie der Lymphdrüsen bestehen.

[1]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung.

Die Erscheinungen am lebenden Tiere sind: Fieber (innere Körperwärme über 40,5° C), Abnahme der Freßlust, Erbrechen, Abgeschlagenheit, Schwanken in der Nachhand, Schlafsucht, Verkriechen in die Streu, auffällige Schwellung und Verklebung der Augenlider, Verstopfung, später Durchfall, Husten, schnelle Abmagerung. Daneben finden sich rote Punkte (Blutungen) oder fleckige Rotfärbungen der Haut, besonders an den Ohren, dem Rüssel, dem Bauch, den Schenkelinnenflächen und dem After, ferner auch mit schwärzlichen Krusten bedeckte Flecke an diesen Körperstellen (Fig. 193).

Beim geschlachteten Tiere treten die roten Punkte und Flecke der Haut nach dem Brühen und Enthaaren besonders deutlich hervor (Fig. 194). Die Haut sieht oft wie

Fig. 194. **Schweinepest. Blutungen in der Haut, die nach dem Brühen und Enthaaren besonders deutlich hervortreten.**
(Nach einer Abbildung in einem vom preuß. Ministerium für Landwirtschaft herausgegebenen Flugblatt.)



Fig. 195. **Schweinepest. Dickdarm mit kleinen, linsengroßen Geschwüren** (a).

mit Blut bespritzt aus. Blutungen finden sich ferner in der Unterhaut und an anderen Körperstellen. In der Lunge befinden sich Blutungen in Form von einzelnen Punkten oder größeren Flächen. Außerdem können sich graurote oder grau gefärbte, derbe Stellen vorfinden (herdförmige Lungenentzündung wie bei Schweineseuche, siehe S. 287). Auch das Brustfell und der Herzbeutel weisen oft die bei Schweineseuche beschriebenen Veränderungen auf (siehe S. 287).

Die Nieren sind graubraun verfärbt und mit kleinsten Blutungen durchsetzt. Blutungen finden sich auch unter dem serösen Ueberzug und in der Schleimhaut der Harnblase. Die Lymphdrüsen des Kopfes, der Eingeweide und des Muskelfleisches, insbesondere die Kehlgangs-, Lungen- und Gekröslymphdrüsen, sind stark geschwollen und teilweise gerötet. Auf dem Durchschnitt sind sie grau und rot marmoriert, zuweilen vollständig schwarzrot. In der Milz treten gewöhnlich keine auffälligen Veränderungen hervor, ausnahmsweise finden sich jedoch kleine knotige, schwarzrote Schwellungen, besonders am Rande, vor. Am Magen und Darm findet man unter dem serösen Ueberzug und in der Schleimhaut punkt- oder flächenförmige Blutungen, in der Schleimhaut später umschriebene oder ausgebreitete Entzündungsherde. Diese können zu oberflächlichen und tieferen grauen und gelben Verschorfungen führen in Form von Knötchen, größeren Platten, bröckligen Knöpfen und mehr oder weniger tiefgehenden geschwürigen Veränderungen im Bereiche des Verdauungsschlauchs, insbesondere des Blind- und Grimmdarms (Fig. 195/196). In derartig veralteten Fällen fällt das Darmrohr an den veränderten Teilen oft nicht zusammen. Aehnliche Veränderungen wie im Blind- und Grimmdarm finden sich bei männlichen Tieren im Nabelbeutel.



Fig. 196. **Schweinepest. Dickdarm mit umfangreicheren, tieferen Veränderungen der Schweinepest.**

Die vorstehend beschriebenen Veränderungen sind gewöhnlich nicht alle zugleich bei demselben Tiere zu finden, sondern können teilweise fehlen. So sind im Beginn der Krankheit in der Magen- und Darmschleimhaut häufig nur die Blutungen vorhanden.

Verfahren. Der Fleischbeschauer hat die Schlachtvieh- und Fleischbeschau abzulehnen und die bei ihm eingehenden Anträge an den Tierarzt zu verweisen, wenn Schweine in einem mit Schweinepest verseuchten Bestande geschlachtet werden sollen, oder wenn zum Zwecke der Schlachtung die zu schlachtenden Schweine mit polizeilicher Genehmigung aus einem wegen Schweinepest gesperrten Gehöft ausgeführt wurden (§ 5 d. Ausführ.-Best.). Im übrigen darf wie bei Rotlauf die Schlachtung nur bedingungsweise gestattet werden (§ 15, § 11 Abs. 1, 3). Der Polizeibehörde ist Anzeige zu erstatten (§§ 14 und 32).

Die **Beurteilung** des Fleisches bleibt dem Tierarzt vorbehalten (§ 31), auch wenn es sich lediglich um Ueberbleibsel der Schweinepest (Verkäsung der Gekröslymphdrüsen, Verwachsung von Darmschlingen usw. handelt (§ 37 III Nr. 3). Denn bei diesen Ueberbleibseln ist im Gegensatz zu denjenigen bei der Schweineseuche der Fleischbeschauer nicht für zuständig erklärt (s. S. 190).

15. Der Paratyphus der Kälber (Enteritis- oder Fleischvergifterinfektion)[1].

Wesen und Vorkommen. Der Paratyphus der Kälber ist eine durch Bakterien der Enteritisgruppe (Fleischvergifter) verursachte Erkrankung (Enteritisinfektion der Kälber), die überall vorkommt und auch als Stallseuche auftritt. Die Kälber erkranken meist in den ersten Lebenswochen.

Das **Krankheitsbild** wechselt. Leicht erkrankte Tiere zeigen keine erhebliche Störung des Allgemeinbefindens, sondern meist nur erhöhte Körperwärme oder leichtes Fieber (40 bis 41°). Schwer erkrankte Tiere sind teilnahmlos, schlaffüchtig, liegen viel und haben höheres Fieber (41° und darüber); zuweilen bestehen Schwellungen der Gelenke. Oft beobachtet man Durchfall, der äußerlich an einer Verklebung der Haare in der Umgebung des Afters durch gelblichen Kot erkennbar ist. Häufig erkrankt auch die Lunge, was sich durch eine oft mit Husten und Flankenschlagen verbundene Erschwerung der Atmung bemerkbar macht.

Bei den geschlachteten Kälbern findet man in den frischen Erkrankungsfällen fast regelmäßig eine beträchtliche Milzschwellung, während in älteren Fällen die Schwellung nahezu immer fehlt. Das zwar im ganzen fester, aber zugleich brüchiger als gewöhnlich erscheinende Milz-

[1]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung. Die Erreger der **Enteritis**, die Enteritisbakterien, sind die wichtigsten Erreger der Fleischvergiftungen (S. 291).

gewebe fließt von der Schnittfläche nicht ab. Die Leber ist meistens geschwollen und zeigt dann an der Oberfläche häufig dunkelorange oder purpurorange Färbung, die beim lebenswarmen Organ durch den grauen oder graublauen Glanz der Kapsel mehr oder weniger verdeckt sein kann, beim erkalteten jedoch deutlich hervortritt. In das Lebergewebe sind zahlreiche kleinste, kaum sichtbare bis grießkorngroße, grauweiße oder grau- bis orange- und goldgelbe, scharf umschriebene Knötchen eingesprengt, die von einem roten Hof umgeben sein können **(Enteritisknötchen)**. Diese können auch in der Milz zugegen sein. Auch in den Nieren, besonders der Nierenrinde, finden sich häufig neben feinsten Blutpunkten die beschriebenen Herde, unter denen ein Teil regelmäßig von einem roten Hof umgeben ist. Weiter beobachtet man Entzündungsherde in der Lunge, vorzugsweise in den vorderen und mittleren Lappen, mit Vergrößerung der Lungenlymphdrüsen und eine rötlichgelbe Flüssigkeit mit flockigfaserigen Gerinnseln in den Brustfellsäcken (Lungenform der Krankheit.) Der Darm zeigt oft schon außen fleckige oder streifige Rötungen. Die Darmschleimhaut ist bisweilen geschwollen und fleckig oder streifig gerötet. Vereinzelt kommt es auch zu stärkerer Entzündung, besonders des Dünndarms und Hüftdarms, und zur Bildung von kleinsten umschriebenen, graugelben, glanzlosen, abgestorbenen Herden (Darmform der Krankheit). Häufig besteht leichte Gelbfärbung, insbesondere des Fettgewebes. Lungenform und Darmform können zusammen auftreten.

Auch ganz gesund erscheinende, in bestem Nährzustand befindliche Kälber können in Leber, Milz und Nieren die als Enteritisknötchen bezeichneten „miliaren Nekroseherde“ zeigen, die meistens auf eine abgelaufene Erkrankung zurückzuführen sind und oft die Erreger beherbergen. Diese Kälber sind bei der Fleischbeschau genau so zu behandeln wie die offensichtlich kranken Kälber.

Die **Schlachtvieh- und Fleischbeschau** bleibt dem Tierarzt vorbehalten, die Fleischbeschau auch bei der Feststellung von Enteritisknötchen in Leber, Milz, Nieren bei anscheinend gesunden Kälbern (§§ 11 und 31).

Der Beschauer hat nach Berührung der veränderten Teile sofort seine Hände und Arme gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.

16. Das bösartige Katarrhalfieber.

Wesen und Merkmale. Das bösartige Katarrhalfieber ist eine ansteckende Erkrankung des Rindes. Bei den erkrankten Tieren bemerkt man während des Lebens Ausfluß aus den Augen und aus der Nase sowie ein schniebendes Atemgeräusch; daneben kann eine Schwellung und Trübung der Augen vorhanden sein. Ferner besteht Fieber, das aber nicht immer hochgradig ist.

Nach der Schlachtung findet man die Schleimhaut der Nasenhöhle gerötet und mit Auflagerungen versehen; außerdem können der Darmkanal, die Blase, bei weiblichen Tieren auch die Scheide entzündet sein.

Verfahren. Die Entscheidung ist Sache des Tierarztes.

Anhang. Natürlicher Tod und Tötung im Verenden. Notschlachtungen und Unglücksfälle[1]).

Natürlicher Tod und Tötung im Verenden.

Merkmale. Das Fleisch ist sehr blutreich, sämtliche Körperteile sind dunkelrot gefärbt, die Venen der Eingeweide, vor allem der Leber, sowie der Unterhaut sind strotzend mit Blut gefüllt. Ist die Schnitt- oder Stichwunde am Halse erst nach dem Tode beigebracht (scheinbare Schlachtung), so sind deren Ränder nicht mit Blut durchtränkt.

Verfahren. Der ganze Tierkörper ist als untauglich zum Genusse für Menschen zu erklären (§ 33 Abs. 2 der Ausführ.-Best.). Der Fleischbeschauer ist zuständig, wenn der Besitzer oder dessen Vertreter mit der unschädlichen Beseitigung einverstanden ist (§ 30 Nr. 2 der Ausführ.-Best.). Vergleiche jedoch hinsichtlich des Verfahrens und der Zuständigkeit die hierunter bei den Notschlachtungen und Unglücksfällen angegebenen Ausnahmen.

Notschlachtungen und Unglücksfälle.

Wesen und Ursachen. Gewisse Krankheiten und Zustände bei Schlachttieren lassen die schleunige Vornahme der Schlachtung ratsam erscheinen. Solche die Genußtauglichkeit des Fleisches nicht unter allen Umständen ausschließenden, häufig schnell tödlich endenden oder durch Hinausschieben der Schlachtung die Beschaffenheit des Fleisches leicht wesentlich verschlechternden Krankheiten und Zustände sind insbesondere:

1. Krankheiten infolge einer Geburt mit Störungen des Allgemeinbefindens, ferner schwere Geburten;
2. krankhafte, namentlich blutige oder mit Fieber verbundene Durchfälle;
3. Euterentzündungen, die mit Störungen des Allgemeinbefindens verbunden sind;
4. Nabelerkrankungen junger Tiere, die Gelenkanschwellungen oder fieberhafte Allgemeinleiden im Gefolge hatten;
5. schwere Wunden und Knochenbrüche sowie an Wunden und Geschwüre sich anschließende Allgemeinerkrankungen;
6. Aufblähen (Trommelsucht);
7. Rotlauf der Schweine.

[1]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung.

Verfahren. Ist der Tod eines Tieres nicht durch Krankheit, sondern durch plötzliche äußere Einwirkungen, z. B. Schädel- oder Halswirbelbruch, Erschießen in Notfällen (wegen Durchgehens oder Bösartigkeit der Tiere), Blitzschlag, Verblutung oder Erstickung infolge eines Unglücksfalls (z. B. durch Erwürgen in der Kette) herbeigeführt (§ 2 Nr. 1 Abs. 2), so hängt die Frage, ob das Fleisch der betroffenen Tiere wie dasjenige gestorbener Tiere zu behandeln ist (§ 33 Abs. 2), davon ab, ob die Ausweidung unmittelbar im Anschluß an den Tod oder erst später vorgenommen worden ist. Ist letzteres der Fall, so zeigt die Bauchdecke eine grünliche Verfärbung oder auch Fäulnisgeruch, insbesondere an ihrer Bauchhöhlenfläche.

Es ist festzustellen, ob eine Notschlachtung oder ein Unglücksfall vorliegt, ferner, ob im letzteren Falle die Ausweidung unmittelbar nach dem Tode des Tieres erfolgt ist (§ 29). Das Fleisch ist für untauglich zum Genusse für Menschen zu erklären, wenn die Ausweidung nicht unmittelbar nach dem Tode stattgefunden hat und infolgedessen grünliche Verfärbung der Bauchdecken oder Fäulnisgeruch an denselben bereits eingetreten sind (§ 33 Abs. 2). Der Fleischbeschauer ist zuständig, wenn der Besitzer oder sein Vertreter mit der unschädlichen Beseitigung des vom Fleischbeschauer für genußuntauglich erachteten Fleisches einverstanden ist (§ 30 Nr. 2)[1]. Im übrigen hat die Beurteilung des Fleisches durch den Tierarzt nach Art der vorliegenden Krankheit und nach der Beschaffenheit des Fleisches zu erfolgen.

Wegen der vom Tierbesitzer und vom Schlächter zu beobachtenden **Verhaltungsmaßregeln bei Notschlachtungen** vgl. das sächsische Merkblatt über Notschlachtungen (S. 148) und die Angaben über Milzbranderkrankungen bei Menschen im Zusammenhang mit Notschlachtungen (S. 294).

C. Veränderungen des Fleisches während und nach der Schlachtung.

Das an und für sich gute und taugliche Fleisch kann während und nach der Schlachtung nachteilige Veränderungen seiner Beschaffenheit erleiden.

1. Beschmutzung und Verunreinigung des Fleisches durch Darminhalt, Galle, Jauche, Eiter, Insekten, Verschimmeln u. dgl.

Bei unvorsichtigem Schlachten kann das Fleisch durch Magen- und Darminhalt oder Galle, beim unvorsichtigen Ausschneiden eines Jauche- oder Eiterherdes durch Jauche und Eiter beschmutzt werden. Ferner können Beschmutzungen dadurch zustande kommen, daß Tierteile zu Boden fallen.

[1]) Im Lande Sachsen darf der Fleischbeschauer das Fleisch von Rindern und Schweinen in den Fällen des § 30 Nr. 2 d. Ausführ.-Best. nicht beurteilen (s. S. 190).

Gewisse Insekten (Fliegen) legen ihre Eier und Larven (Maden) gerne an Fleisch. Die Eier sind kleine, ovale, weiße Gebilde, die unbeweglich sind; die Larven längliche, weiße Gebilde, die sich bewegen. Ferner kann es durch Ansiedlung von Schimmelpilzen auf dem Fleische zu weißen und grauen Schimmelüberzügen auf der Oberfläche des Fleisches kommen. Die Verschimmelung tritt bei unzweckmäßiger Aufbewahrung des Fleisches in dumpfen, feuchten Räumen ein. In seltenen Fällen kann die Oberfläche des Fleisches auch durch Ansiedlung von Bakterien verunreinigt werden, die das Fleisch in kleiner Ausdehnung rot oder blau färben oder im Dunkeln leuchtend machen (Rot- und Blaufärbung, Leuchten des Fleisches).

Beurteilung. Nach § 30 Nr. 1 m hat bei Beschmutzung und Verunreinigung des Fleisches durch Insekten, Milben, Verschimmeln und bei ähnlichen Verunreinigungen der Fleischbeschauer die Befugnis zur Vornahme der Fleischbeschau[1]). Die beschmutzten und verunreinigten Teile sind mit dem Messer abzutragen und als untauglich (§ 35 Nr. 16, 17, 19) zu behandeln. Der Rest des Tierkörpers ist tauglich.

2. Fäulnis und Stickigwerden des Fleisches[2]).

Ursachen und Merkmale. Erfolgt die Ausweidung der Tiere nicht alsbald nach dem Eintritt des Todes, so dringen vom Darmkanal aus Fäulniskeime in das Fleisch ein. Außerdem kann von der Oberfläche bei sofortiger Ausweidung die Fäulnis einsetzen. Dies geschieht besonders dann, wenn das Fleisch in feuchtwarmen, dumpfen Räumen aufbewahrt wird, ungenügend ausgeblutet ist, von kranken Tieren herrührt, oder wenn bei der Ausschlachtung nicht mit gehöriger Sauberkeit verfahren wird. Fauliges Fleisch ist gekennzeichnet durch schmutziggraue oder grünliche Farbe, weiche, schmierige Beschaffenheit und fauligen Geruch. Die Fäulnis kann auf die Oberfläche beschränkt oder in die Tiefe gedrungen sein. Bei der Fäulnis bilden sich Gifte, die auch durch Kochen nicht zerstört werden.

Ein der Fäulnis ähnlicher Zersetzungsvorgang ist das Stickigwerden des Fleisches (Sticken, Verstichen, Verhitzen, stinkende saure Gärung). Dieses tritt dann ein, wenn das lebenswarme Fleisch derart verpackt wird, daß es nicht auskühlen kann. Solches Fleisch riecht stechend und säuerlich-faulig. Es sieht anfänglich kupferrot, später graugrünlich aus, ist weich, mürbe und kann im Innern Gasblasen enthalten.

---

[1]) In Hessen ist für die in Frage kommenden Fälle der Tierarzt zuständig.
[2]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung.

Beurteilung. Wenn Fäulnis oder ähnliche Zersetzungsvorgänge festgestellt sind, bleibt die Beurteilung der Genußtauglichkeit des Fleisches dem Tierarzt überlassen (§ 31).

3. Aufnahme von Gerüchen.

Das Fleisch hat die Eigenschaft, Gerüche anzuziehen und festzuhalten. Es ist bekannt, daß das Fleisch den Geruch des Tabakrauchs annimmt[1]), ferner, daß das Fleisch von Tieren, die sich in Ställen oder Eisenbahnwagen befunden haben, die mit Karbolsäure, Chlorkalk oder anderen riechenden Stoffen desinfiziert waren, beim Kochen und Braten einen Geruch nach Karbolsäure, Chlor usw. entwickeln kann. Das Verfahren richtet sich wie bei riechendem Fleische überhaupt nach der Stärke des üblen Geruchs (s. S. 199) und die Entscheidung ist Sache des Tierarztes.

Auch bei Beschädigung von Fleisch durch **Gaskampfstoffe**, die zum Teil vom Fleische gierig aufgesogen werden, hat der Tierarzt über das Verfahren mit dem Fleische zu entscheiden.

D. Willkürliche Veränderung des Fleisches durch Aufblasen.

An einzelnen Orten ist es früher üblich gewesen, daß das Fleisch von Kälbern, Schafen und Ziegen sowie die Lungen dieser Tiere aufgeblasen wurden.

Merkmale. Die aufgeblasenen Tierkörper sehen außerordentlich groß aus. Beim Darüberstreichen über das aufgeblasene Fleisch hat man ein schwammiges Gefühl und hört ein knisterndes Geräusch. Beim Einschneiden sieht man, daß das Gewebe mit Luft gefüllt ist. Aufgeblasene Lungen fallen nicht zusammen, sondern sind stark aufgebläht, und die Blähung macht sich namentlich auch an den vorderen Lungenlappen geltend. Durch den großen Umfang der vorderen Lungenlappen unterscheiden sich die künstlich aufgeblasenen Lungen von solchen, die längere Zeit nach dem Schlachten im Brustkorb verblieben sind und hierdurch vor dem natürlichen Zusammenfallen bewahrt wurden.

Beurteilung. Aufgeblasenes Fleisch ist untauglich (§ 35 Nr. 19). Die Beurteilung steht dem Fleischbeschauer zu (§ 30 Nr. 1 m)[2]). An zahlreichen Orten ist das Aufblasen des Fleisches durch Polizeiverordnung verboten.

---

[1]) Da das Fleisch den **Tabakrauchgeruch** annimmt, soll der Fleischer beim Schlachten und beim Aushauen sowie beim sonstigen Hantieren mit Fleisch nicht rauchen. Auch der Fleischbeschauer muß sich deshalb und aus allgemeinen Gründen bei Ausübung der Fleischbeschau des Rauchens enthalten.

[2]) In Hessen hat über aufgeblasenes Fleisch der Tierarzt zu entscheiden.

Anhang.

Grundsätze für die Beurteilung der Genußtauglichkeit des Fleisches und die Verwertung brauchbar gemachten bedingt tauglichen sowie minderwertigen Fleisches. Nachuntersuchung.

§§ 33—37, 40, 44a und 46 d. Ausführ.-Best.

1. Untauglichkeit des ganzen Tierkörpers.

§ 33.

(1) Als untauglich zum Genusse für Menschen ist der ganze Tierkörper (Fleisch mit Knochen, Fett, Eingeweiden und den zum Genusse für Menschen geeigneten Teilen der Haut sowie das Blut) anzusehen, wenn einer der nachstehend aufgeführten Mängel festgestellt worden ist:

1. Milzbrand, ausgenommen örtlicher Milzbrand bei Schweinen (vgl. § 35 Nr. 20 und § 37 III Nr. 6);
2. Rauschbrand;
3. Rinderseuche;
4. Tollwut;
5. Rotz;
6. Rinderpest;

7a. Blutvergiftungen, wenn erhebliche sinnfällige Veränderungen des Muskelfleisches bestehen. Beim Fehlen solcher Veränderungen hat im Falle des Verdachts auf Blutvergiftung (vgl. § 29 Abs. 3 und 4) die gleiche Beurteilung zu erfolgen, wenn die bakteriologische Fleischuntersuchung nicht die Unschädlichkeit oder die sonstige Unbedenklichkeit des Fleisches ergibt, oder wenn der Besitzer oder dessen Stellvertreter zwecks Vermeidung der bakteriologischen Fleischuntersuchung mit der unschädlichen Beseitigung des ganzen Tierkörpers einverstanden ist;

7b. das Vorhandensein von Fleischvergiftungserregern (§ 29 Abs. 3 und 5) mit Ausnahme des in § 37 III Nr. 8 genannten Falles;

8. Tuberkulose, wenn das Tier infolge der Erkrankung vollständig abgemagert ist;
9. Rotlauf der Schweine, wenn eine erhebliche sinnfällige Veränderung nicht nur des Fettgewebes, sondern auch des Muskelfleisches besteht;
10. Schweineseuche und Schweinepest, wenn eine erhebliche sinnfällige Veränderung des Muskelfleisches eingetreten ist;
11. Starrkrampf, wenn die Ausblutung mangelhaft ist und sinnfällige Veränderungen des Muskelfleisches bestehen;
12. Gelbsucht, wenn sämtliche Körperteile auch nach Ablauf von mindestens 24 Stunden nach der Schlachtung noch stark gelb oder gelbgrün gefärbt oder wenn die Tiere abgemagert sind, oder wenn das Fleisch nach 24 Stunden bei der Koch- oder Bratprobe einen widerlichen Geruch oder Geschmack zeigt;
13. hochgradige allgemeine Wassersucht, sofern diese noch nach mindestens 24stündigem Hängenlassen des Tierkörpers festzustellen ist;
14. Geschwülste, wenn solche an zahlreichen Stellen des Muskelfleisches, der Knochen oder Fleischlymphdrüsen vorhanden sind;
15. Finnen (Cysticercus cellulosae) oder Trichinen bei Hunden;

16. hochgradiger Harn- oder Geschlechtsgeruch, widerlicher Geruch oder Geschmack des Fleisches nach Arzneimitteln, Desinfektionsmitteln und dgl., hochgradig fischiger oder traniger Geruch auch bei der frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmenden Koch- oder Bratprobe und nach dem Erkalten;
17. vollständige Abmagerung des Tieres infolge einer Krankheit;
18. vorgeschrittene Fäulnis- und ähnliche Zersetzungsvorgänge;
19. ansteckende Blutarmut bei Einhufern.

(2) Den im Abs. 1 aufgeführten Mängeln ist gleich zu achten, wenn das Tier in den im § 2 Nr. 1 bezeichneten plötzlichen Todesfällen nicht unmittelbar nach dem Tode ausgeweidet ist, ferner wenn es, abgesehen von diesen Fällen, eines natürlichen Todes gestorben oder im Verenden getötet oder wenn es totgeboren oder ungeboren ist.

2. Untauglichkeit des ganzen Tierkörpers, ausgenommen das Fett.

§ 34.

Als untauglich zum Genusse für Menschen ist der ganze Tierkörper (vgl. § 33), ausgenommen Fett (vgl. § 37 I), anzusehen, wenn einer der nachstehend aufgeführten Mängel festgestellt ist:

1. (fortgefallen bei der Umarbeitung der BB. A vom 10. August 1922);
2. gesundheitsschädliche Finnen (bei Rindern Cysticercus inermis, bei Schweinen Cysticercus cellulosae, bei Schafen und Ziegen Cysticercus ovis), wenn das Fleisch wässerig oder verfärbt ist, oder wenn die Schmarotzer, lebend oder abgestorben, auf einer größeren Anzahl der ergiebig und tunlichst in Handtellergröße durch die Lieblingssitze der Finnen (§§ 24, 27) und andere Muskelteile angelegten Schnitte verhältnismäßig häufig zutage treten. Dies ist in der Regel anzunehmen, wenn in der Mehrzahl der angelegten Muskelschnittflächen mehr als je eine Finne gefunden wird (starkfinnige Tiere).

   Leber, Milz, Nieren, Magen, Darm, Gehirn, Rückenmark und Euter sind als genußtauglich ohne Einschränkung zu behandeln, sofern sie bei sorgfältiger Untersuchung finnenfrei befunden sind; das Blut sowie die von Weichteilen völlig befreiten Knochen sind gleichfalls ohne Einschränkung freizugeben;
3. Mieschersche Schläuche, wenn das Fleisch dadurch wässerig geworden oder auffallend verfärbt ist;
4. Trichinen bei Schweinen, sofern sinnfällige Veränderungen des Muskelfleisches bestehen.

3. Untauglichkeit einzelner Teile.

§ 35.

Als untauglich zum Genusse für Menschen sind nur die veränderten Fleischteile anzusehen, wenn einer der nachstehenden Mängel festgestellt ist:

1. Tierische Schmarotzer in den Eingeweiden (Leberegel, Bandwürmer, nicht gesundheitsschädliche Finnen, Hülsenwürmer, Gehirnblasenwürmer, Rundwürmer, Mieschersche Schläuche und dgl.) — abgesehen von den Fällen des § 34 —;

wenn die Zahl oder Verteilung der Schmarotzer deren gründliche Entfernung nicht gestattet, sind die ganzen Organe zu vernichten, andernfalls sind die Schmarotzer auszuschneiden und die Organe freizugeben;

2. Geschwülste, wenn dieselben örtlich begrenzt sind;
3. Lungenseuche;
4. Tuberkulose, abgesehen von den Fällen des § 33 Abs. 1 Nr. 8.

   Ein Organ ist auch dann als tuberkulös anzusehen, wenn nur die zugehörigen Lymphdrüsen tuberkulöse Veränderungen aufweisen, ohne Rücksicht auf die Art und das Alter dieser Veränderungen. Bei Tuberkulose der Gekröslymphdrüsen ist der zugehörige Darmabschnitt (Dünndarm oder Dickdarm) und das zwischen Darm und Lymphdrüsen liegende Fettgewebe als tuberkulös anzusehen; dies findet jedoch nicht Anwendung auf den Darm des Schweines, sofern die Lymphdrüsen ältere, trockenkäsige oder verkalkte tuberkulöse Herde enthalten; bei Tuberkulose der Lunge oder eines zugehörigen Lymphknotens sind auch Luftröhre und Kehlkopf zu beanstanden;

5. Strahlenpilzkrankheit und Traubenpilzkrankheit (Botryomykose);
6. Starrkrampf, sofern nicht § 33 Abs. 1 Nr. 11 Anwendung findet;
7. Maul- und Klauenseuche ohne Begleitkrankheit. Unschädlich zu beseitigen sind nur die erkrankten Stellen. Kopf, Zunge, Herz, Schlund, Magen, Darm, die Unterfüße bis zum Fesselgelenke samt Haut und Klauen sind freizugeben, wenn sie unter amtlicher Aufsicht in kochendem Wasser gebrüht worden sind;
8. Entzündungen, soweit sie nicht schon genannt sind, ferner abgekapselte Eiter- oder Jaucheherde, wenn das Allgemeinbefinden des Tieres kurz vor der Schlachtung nicht gestört war, insbesondere wenn Anzeichen von Blutvergiftung nicht vorhanden sind;
9. Verletzungen (Wunden, Quetschungen, Knochenbrüche, Verbrennungen u. dgl.), wenn sie von einem fieberhaften Allgemeinleiden nicht begleitet gewesen sind;
10. Nesselfieber (Backsteinblattern) und Herzklappenrotlauf;
11. Rotlauf der Schweine, sofern nicht § 33 Abs. 1 Nr. 9 Anwendung findet (vgl. jedoch § 37 III Nr. 2). Die Abfälle sind stets zu vernichten, Blut darf nur in gekochtem Zustand dem Verkehr übergeben werden;
12. Schweineseuche und Schweinepest, sofern nicht § 33 Abs. 1 Nr. 10 Anwendung findet (vgl. jedoch § 37 III Nr. 3);
13. Mißbildungen, wenn eine Störung des Allgemeinbefindens oder Veränderung der Fleischbeschaffenheit damit nicht verbunden ist;
14. Schwund von Organen oder einzelnen Muskeln;
15. blutige oder wässerige Durchtränkung, Kalk- oder Farbstoffablagerung in einzelnen Organen und Körperteilen;
16. oberflächliche Fäulnis, Schimmelbildung u. dgl. an einzelnen Körperteilen;
17. Verunreinigungen des Fleisches mit Eiter, Jauche und Entzündungsprodukten.

In gleicher Weise sind zu beurteilen diejenigen Teile, die bei Vergiftungen oder Behandlung mit starkwirkenden Arzneimitteln das Gift in schädlichen Mengen enthalten können (Magen, Darm, Injektionsstellen, Leber, Nieren, Euter u. dgl.), ferner die Organe mit Neben-

organen (z. B. Därme mit Gekröse, zusammen mit Leber und Bauchspeicheldrüse), aus denen das Ausscheiden von Fleischvergiftungserregern bakteriologisch festgestellt ist, in den Fällen des § 37 III Nr. 8;

18. Vorhandensein von Mageninhalt oder Brühwasser und sonstigen Verunreinigungen in den Lungen oder im Blute;
19. Veränderung des Fleisches durch Aufblasen sowie derartige Beschmutzung des Fleisches, daß eine gründliche Reinigung der beschmutzten Teile nicht ausführbar ist;
20. abgeheilter örtlicher (Lymphdrüsen-) Milzbrand bei Schweinen (vgl. jedoch § 37 III Nr. 6).

Als abgeheilt ist der örtliche Milzbrand zu bezeichnen, wenn in den veränderten Teilen (Lymphdrüsen) Milzbrandbazillen bei der bakteriologischen Untersuchung nicht gefunden wurden und diese Teile vollständig bindegewebig abgekapselt sind.

§ 36.

Geschlechtsteile, bei Schweinen einschließlich des Nabelbeutels, Afterausschnitte, soweit sie nicht als sogenannte „Krone“ am Mastdarm verbleiben, Ohrenausschnitte (die inneren knorpeligen Teile der äußeren Gehörgänge) und Augen, die Mandeln (Tonsillen) bei Rindern und Schweinen sowie Hundedärme sind stets als untauglich zum Genusse für Menschen anzusehen[1]), [2]).

4. Bedingte Tauglichkeit von Fett, Fleischvierteln und ganzen Tierkörpern.

§ 37.

Als bedingt tauglich sind anzusehen:

I. das Fett in den Fällen des § 34, jedoch mit Ausnahme des bei sorgfältiger Untersuchung finnenfrei befundenen Fettes der finnigen Rinder (§ 34 Nr. 2) und des unverändert befundenen Fettes von mit Miescherschen Schläuchen behafteten Schweinen (§ 34 Nr. 3); in beiden Fällen ist das Fett als genußtauglich zu behandeln (vgl. auch III Nr. 4 Abs. 2 und § 40 Nr. 3 Abs. 2);

II. einzelne Fleischviertel oder Teile von solchen, in denen sich eine oder mehrere tuberkulös veränderte Lymphdrüsen befinden, soweit nicht die Bestimmungen

---

[1]) Die Ohrenausschnitte und Augen sind schon während des gewerbsmäßigen Ausschlachtens zu entfernen, weil es sich hierbei am leichtesten durchführen läßt (S. 163).

[2]) Die Verwendung der im § 36 genannten Teile — abgesehen von den Mandeln von Rindern und Schweinen sowie von den Hundedärmen — als Tierfutter ist wie diejenige sonstigen untauglichen Fleisches mit Ausschluß des mit tierischen Schmarotzern oder Infektionserregern behafteten gestattet, wenn es unter polizeilicher Ueberwachung durch Einspritzung auffälliger, von der Fleischfarbe abweichender Farbstoffe vollständig gefärbt, ferner mit tiefen Einschnitten versehen und auf der Oberfläche sowie auf den Schnittflächen möglichst dicht mit dem Stempel für untaugliches Fleisch gestempelt worden ist. Bei Abgabe solcher Teile zur Herstellung von Arznei-Präparaten hat die Polizeibehörde nach Gehör des Tierarztes die erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen so zu treffen, daß keine anderweite Verwertung der Teile möglich ist (§ 39 d. preuß. und § 10 d. sächs. Ausführ.-Best., vgl. S. 48, 51, 52).

unter III Nr. 1 Platz zu greifen haben, und die Fälle nicht unter § 40 Nr. 1 b fallen. Die zu beanstandenden Teile sind nach dem Wurzelgebiet der einzelnen Lymphdrüsen abzugrenzen;

III. der ganze Tierkörper (vgl. § 33) mit Ausnahme der nach § 35 etwa als untauglich zu erachtenden Teile, wenn einer der nachstehenden Mängel festgestellt worden ist:

1. Tuberkulose mit den Erscheinungen einer frischen Blutinfektion, wenn eine vollständige Abmagerung des Tieres nicht vorliegt.

   Eine frische tuberkulöse Blutinfektion ist als vorhanden anzusehen, wenn die durch Verbreitung auf dem Wege des großen Blutkreislaufs entstandenen Tuberkel durchscheinend und in der Regel nicht über hirsekorngroß sind, oder wenn Schwellung der Milz und der Lymphdrüsen besteht.

   Beim Vorliegen nicht völlig abgekapselter Erweichungsherde oder einer strahligen Verkäsung der tuberkulösen Herde (tuberkulöse Infiltration) ist besonders sorgfältig auf eine frische Blutinfektion zu untersuchen;

2. Rotlauf der Schweine, falls nicht die Bestimmung im § 33 Abs. 1 Nr. 9 Anwendung zu finden hat;

3. Schweineseuche und Schweinepest, falls nicht die Bestimmung im § 33 Abs. 1 Nr. 10 Anwendung zu finden hat, und insoweit es sich nicht nur um eine schleichend, ohne Störung des Allgemeinbefindens verlaufende Erkrankung an Schweineseuche oder nicht nur um Ueberbleibsel dieser Seuche (Verwachsungen, Vernarbungen, eingekapselte verkäste Herde u. dgl.) oder nicht nur um Ueberbleibsel der Schweinepest (Verkäsung der Gekröslymphdrüsen, Verwachsung von Darmschlingen, Narbenbildung in der Darmschleimhaut) handelt;

4. gesundheitsschädliche Finnen (bei Rindern Cysticercus inermis, bei Schweinen Cysticercus cellulosae, bei Schafen und Ziegen Cysticercus ovis), falls nicht die Bestimmungen in § 34 Nr. 2 Anwendung zu finden haben. Schwachfinnige Rinder sind jedoch als genußtauglich ohne Einschränkung zu erklären, wenn das Fleisch 21 Tage hindurch gepökelt oder in Gefrierräumen derart durchgefroren ist, daß in der Tiefe der Muskulatur eine Temperatur von —3° C mindestens 24 Stunden geherrscht hat (vgl. § 39 Nr. 4 und 5) und die vorher festgestellten Finnen unschädlich beseitigt worden sind.

   Leber, Milz, Nieren, Magen, Darm, Gehirn, Rückenmark, Euter und bei schwachfinnigen Rindern auch das Fett sind als genußtauglich ohne Einschränkung freizugeben, sofern sie bei sorgfältiger Untersuchung finnenfrei befunden worden sind; das Blut sowie die von den Weichteilen völlig befreiten Knochen sind gleichfalls ohne Einschränkung freizugeben;

5. Trichinen bei Schweinen, falls nicht die Bestimmung in § 34 Nr. 4 Anwendung findet;

6. nicht abgeheilter örtlicher (Lymphdrüsen-) Milzbrand bei Schweinen mit der Maßgabe, daß die veränderten Teile stets als genußtauglich zu behandeln sind.

   Diese Form des Milzbrandes ist als vorliegend zu betrachten, wenn die entzündlichen Veränderungen auf eine oder einzelne Milzbrandbazillen enthaltende Lymphdrüsen des Verdauungsapparates sowie deren nächste

Nachbarschaft beschränkt sind und Milzbrandbazillen bei der bakteriologischen Untersuchung der Milz, der Nieren, des Muskelfleisches und zweier intramuskulärer Lymphdrüsen nicht nachgewiesen werden;

7. (fortgefallen bei der Abänderung der BB. A durch die Verordnung des Reichsministers d. Innern v. 10. 8. 1933);
8. Verunreinigung des Fleisches mit Milzbrand-, Rotz- oder Fleischvergiftungserregern; diese ist in der Regel bei solchen Tieren anzunehmen, die gemeinsam mit milzbrand- oder rotzkranken Tieren unter Benutzung derselben Geräte geschlachtet worden sind oder die, obgleich sie gesund erscheinen, kurz vor der Schlachtung Fleischvergiftungserreger ausgeschieden haben.

5. Minderwertigkeit des Fleisches und Verwertung des brauchbar gemachten bedingt tauglichen sowie des minderwertigen Fleisches.

§ 40.

Der Beschauer hat Fleisch, welches einen Anlaß zur Beanstandung auf Grund der Bestimmungen in den §§ 33 bis 37 nicht gibt, als tauglich zum Genusse für Menschen zu erklären. Jedoch ist das taugliche Fleisch als in seinem Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt (minderwertig) zu erklären, wenn einer der nachstehenden Mängel festgestellt ist:

1. Tuberkulose:
   a) wenn die Krankheit nicht auf ein Organ beschränkt ist und an den veränderten Teilen eine große Ausdehnung erlangt oder die Knochen ergriffen hat, jedoch eine der im § 33 Abs. 1 Nr. 8, § 37 II und III Nr. 1 bezeichneten Formen der Tuberkulose nicht vorliegt (Minderwertigkeit des ganzen Tierkörpers);
   b) wenn die Krankheit die Fleischlymphdrüsen ergriffen hat, diese aber lediglich trockenkäsige oder verkalkte Herde aufweisen und die zugehörigen Knochen frei von tuberkulösen Veränderungen sind (Minderwertigkeit des Fleischviertels oder der durch das Wurzelgebiet der erkrankten Lymphdrüse abgegrenzten Teile);
2. (fortgefallen bei der Umarbeitung der BB. A vom 10. August 1922);
3. fischiger oder traniger Geruch oder Geschmack (vgl. jedoch § 33 Abs. 1 Nr. 16), ferner sonstige mäßige Abweichung in bezug auf Geruch und Geschmack sowie solche Abweichungen in bezug auf Farbe, Zusammensetzung und Haltbarkeit[1]), namentlich oberflächliche Zersetzung, mäßiger unangenehmer Harngeruch, Geschlechtsgeruch, Geruch nach Arznei- oder Desinfektionsmitteln u. dgl., mäßige Wässerigkeit, mäßige Gelbfärbung infolge von Gelbsucht, mäßige Durchsetzung mit Blutungen, Miescherschen Schläuchen (vgl. jedoch § 34 Nr. 3 zusammen mit § 37, I, § 35 Nr. 1) oder Kalkablagerungen. Bei allen Abweichungen in bezug auf Farbe, Geruch, Geschmack und Zusammensetzung[1]) ist die Beurteilung des Fleisches frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung vorzunehmen und erforderlichenfalls die Koch- und Bratprobe auszuführen.

---

[1]) Eine solche mäßige Abweichung ist auch bei den Trichinenschauprobenresten anzunehmen (vgl. z. B. § 33 der preuß. und § 11 der sächs. Ausführ.-Best.).

Sofern nur einzelne Fleischviertel, Eingeweide oder kleinere Fleischteile Abweichungen der genannten Art aufweisen, sind nur diese als minderwertig zu bezeichnen[1]); beim Vorliegen von Miescherschen Schläuchen ist das Fett nicht zu beanstanden, wenn es selbst keine Veränderung zeigt[2]);

4. vollständige Abmagerung, wenn nicht der Fall des § 33 Abs. 1 Nr. 17 vorliegt;
5. Unreife oder nicht genügende Entwicklung der Kälber;
6. unvollkommenes Ausbluten, insbesondere bei notgeschlachteten Tieren und in den im § 2 Nr. 1 bezeichneten plötzlichen Todesfällen, sofern nicht Veränderungen vorliegen, welche eine Behandlung des Fleisches nach Maßgabe der Bestimmungen in den §§ 33 und 34 erforderlich machen.

§ 44a.

(1) Gemeinden mit öffentlichem Schlachthaus haben für bedingt taugliches Fleisch, das zum Genuß für Menschen brauchbar gemacht ist, sowie für Fleisch, das zum Genuß für Menschen zwar tauglich, jedoch im Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt (minderwertig) ist, besondere Verkaufsstellen (Freibänke) einzurichten. Ausnahmen können für Gemeinden mit weniger als 5000 Einwohnern von der höheren Verwaltungsbehörde zugelassen werden.

(2) Im übrigen kann die Einrichtung von Freibänken durch die Gemeinde oder nach Anhörung der Gemeinde durch die höhere Verwaltungsbehörde angeordnet werden.

(3) Benachbarte Gemeinden können vereinbaren, daß Freibänke nur in einer dieser Gemeinden auch für die anderen eingerichtet werden. Auf Antrag einer Gemeinde kann dies die höhere Verwaltungsbehörde bestimmen.

(4) In Gemeinden, für die Freibänke eingerichtet sind, darf bedingt taugliches sowie minderwertiges Fleisch (vgl. Abs. 1) nur auf der Freibank feilgehalten und verkauft werden. Der Verkauf darf nur zum Verbrauch im eigenen Haushalt des Erwerbers oder nach Maßgabe des § 11 Abs. 2 des Gesetzes mit Genehmigung der Polizeibehörde an Anstaltsbetriebe erfolgen, in denen Personen verpflegt werden. Auf der Freibank ist die Abgabe und der Verkauf von Fleisch nur in Stücken bis zum Höchstgewicht von 3 kg zulässig. Die Gemeinde oder die Aufsichtsbehörde kann vorschreiben, daß an einen Käufer an ein und demselben Tage Freibankfleisch nur in einer bestimmten Höchstmenge verabfolgt werden darf.

(5) Die Gemeinden, in denen Freibänke eingerichtet sind, haben den Betrieb durch eine Freibankordnung zu regeln. Zur Deckung der Unkosten können Benutzungsgebühren erhoben werden.

(6) Soweit Freibänke nicht eingerichtet sind, haben die Gemeinden für die polizeiliche Beaufsichtigung des Verkaufs von bedingt tauglichem sowie von minderwertigem Fleisch Sorge zu tragen.

(7) Nicht beanstandetes Fleisch ist vom Verkauf auf der Freibank ausgeschlossen. Ausnahmen bedürfen der Genehmigung der Polizeibehörde.

(8) Bedingt taugliches sowie minderwertiges Fleisch darf von dem Ort, wo es beanstandet wurde, nur mit Genehmigung der Polizeibehörde nach Orten

---

[1]) Zur Frage der Teilbeschlagnahmemöglichkeit in den Fällen des § 40 hat das Reichsminist. d. Innern festgestellt, daß beim Vorliegen der Mängel des gen. Paragraphen sowohl einzelne oder mehrere Fleischviertel als auch kleinere Fleischteile als minderwertig beurteilt werden können.

[2]) Dies trifft auch für die mechanisch entstandenen Muskelblutungen zu (sächs. Verordn. v. 9. 12. 1931).

verbracht werden, wo es auf der Freibank oder sonst unter polizeilicher Aufsicht abgesetzt werden kann. Von der Genehmigung ist die Polizeibehörde, gegebenenfalls auch die Freibankverwaltung des Bestimmungsortes zu benachrichtigen.

(9) Die Zulassung von auswärts beanstandetem Fleisch zur Freibank darf nur im Einzelfall verweigert werden, wenn das Fleisch nicht abgesetzt werden kann.

(10) Das Herstellen, Vorrätighalten, Feilhalten und Verkaufen von Hackfleisch, Schabefleisch und zubereitetem Hackfleisch in Freibänken oder freibankähnlichen Einrichtungen ist verboten (vgl. § 2 Abs. 2 der Hackfleischverordnung vom 24. Juli 1936 — Reichsgesetzbl. I S. 570).

(11) Die vorstehenden Bestimmungen finden auf Gutsbezirke entsprechende Anwendung.

Nachuntersuchung.

§ 46.

(1) Für die Beschränkungen des Vertriebs, denen frisches Fleisch in Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern unterworfen werden kann, sind im Rahmen des § 20 des Gesetzes die landesrechtlichen Vorschriften maßgebend.

(2) Sofern die tierärztliche Nachuntersuchung des eingeführten, nicht von Tierärzten untersuchten frischen Fleisches vorgeschrieben ist, hat sich diese auf die Feststellung zu erstrecken, ob das in den Verkehr gelangte Fleisch der amtlichen Fleischbeschau unterworfen gewesen und ob diese vorschriftsmäßig durchgeführt worden ist. Die etwa fehlende oder mangelhaft ausgeführte Untersuchung ist nach den Fleischbeschauvorschriften, soweit möglich, nachzuholen oder zu berichtigen, gegebenenfalls ist die bakteriologische Fleischuntersuchung (vgl. Anlage 4) zu veranlassen. Bei Feststellung von Mängeln in der Fleischbeschau ist die Aufsichtsbehörde (vgl. § 57) zu benachrichtigen.

(3) Ergibt die Nachuntersuchung, daß das Fleisch seit Vornahme der Fleischbeschau verdorben ist oder sonst eine gesundheitsschädliche Veränderung seiner Beschaffenheit erlitten hat, so ist das Fleisch nach den lebensmittelgesetzlichen Bestimmungen weiterzubehandeln.

(4) Zum Nachweis der Nachuntersuchung kann die Kennzeichnung des Fleisches durch einen rechteckigen roten Stempel mit der Aufschrift „Nachuntersucht“ vorgeschrieben werden.

X.

Frischerhaltung. Brauchbarmachung durch Kochen, Dämpfen, Pökeln, Einfrieren. Unschädliche Beseitigung des Fleisches.

1. Frischerhaltung.

Verfahren. Das Fleisch läßt sich durch Salzen (Pökeln)[1], Räuchern und durch Aufbewahrung in Kühl- oder Gefrierhäusern kürzere oder längere Zeit im unzersetzten Zustand erhalten (konservieren). Außerdem ist die Anwendung chemischer Mittel zur Frischerhaltung versucht worden, namentlich diejenige von Borsäure, Borax und schwefliger Säure. Die Verwendung dieser Stoffe bei Fleisch ist ebenso wie die Färbung des Fleisches durch Farbstoffe, abgesehen von der Gelbfärbung der Hüllen bestimmter Wurstarten, verboten (Bekanntmachungen des Reichskanzlers vom 18. 2. 1902, 4. 7. 1908 / 14. 12. 1916, 21. 3. 1930)[2].

Merkmale. Der Versuch, Fleisch durch Borsäure und Borax frisch zu erhalten, ist häufig an dem Vorhandensein eines weißen Pulvers auf dem Fleische zu erkennen. Ferner macht das mit Borpräparaten behandelte Fleisch den Eindruck frischen Fleisches, im Gegensatz zu gepökeltem Fleisch, das fester ist als frisches, sich salzig anfühlt und salzig schmeckt. Die Verwendung schwefliger Säure oder schwefligsaurer Salze verrät sich durch die unnatürlich rote Farbe des Fleisches. — Die genauere Feststellung ist Sache des Tierarztes.

2. Brauchbarmachung durch Kochen, Dämpfen, Pökeln und Einfrieren des Fleisches sowie durch Ausschmelzen des Fettes.

Wirkung. Durch Kochen und Dämpfen, z. T. auch durch Pökeln, lassen sich bestimmte Schädlichkeiten im Fleische — wie Finnen, Trichinen,

[1]) Eine besondere Art der Pökelung ist die Einspritzung der Pökellake in die Blutgefäße nach Beißer.

[2]) Zu den verbotenen Stoffen gehören auch das Formalin und die formalinhaltigen Mittel „Drokolin" und „Desolin". Die Verwendung dieser Mittel zur Reinigung und Desinfektion von Räumen und außer Betrieb gesetzten Gerätschaften in Fleisch verarbeitenden und vertreibenden Betrieben ist nicht zu beanstanden. Die Verwendung dieser Stoffe an im Betrieb befindlichen Gerätschaften sowie bei der eigentlichen Zubereitung des Fleisches und bei der Haltbarmachung des zubereiteten Fleisches, z. B. durch Eintauchen von Würsten usw. in die verdünnte Lösung, dagegen ist verboten (vgl. z. B. württ. Minist.-Erl. v. 22. November 1932).

Tuberkelbazillen, Rotlaufbazillen und andere Krankheitskeime — zerstören. Deswegen sind das Kochen, Dämpfen und Pökeln Mittel, um gewisse Arten von schädlichem Fleische (bedingt tauglichem Fleische) unschädlich und brauchbar zu machen. Das Ausschmelzen wirkt wie das Kochen und Dämpfen. Das Einfrieren in Gefrierräumen ist nur für die Brauchbarmachung schwachfinnigen Rindfleisches zugelassen.

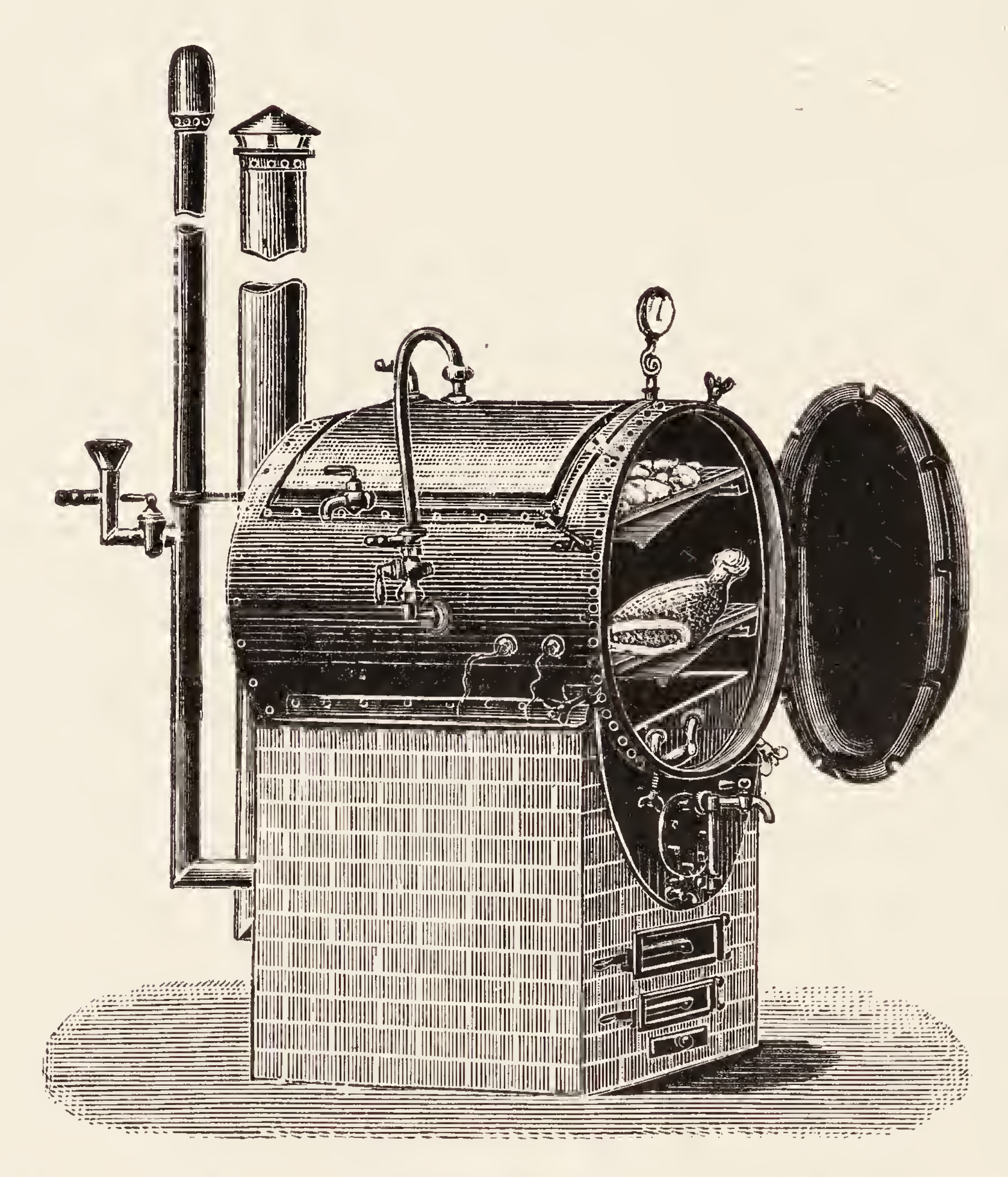


Fig. 197. **Kleiner Dampfkochapparat mit unmittelbarer Dampferzeugung für die Bedürfnisse kleiner Gemeinden.**

Vorschriften für die Brauchbarmachung bedingt tauglichen Fleisches. Nach § 38 der Ausführ.-Best. ist das als bedingt tauglich erkannte Fleisch zum Genusse für Menschen brauchbar gemacht, wenn es der nachstehend vorgeschriebenen Behandlung (vgl. auch § 39) unterworfen ist:

I. das Fett durch Ausschmelzen: in den Fällen zu § 34;

II. das Fleisch und das Fett

a) durch Kochen oder Dämpfen:

1. bei Tuberkulose in den Fällen zu § 37 unter II und III Nr. 1;
2. bei Trichinen der Schweine im Falle des § 37 III Nr. 5;

3. bei nicht abgeheiltem örtlichen Milzbrand bei Schweinen im Falle des § 37 III Nr. 6;
4. (fortgefallen bei d. Abänderung der BB. A durch die Verordnung des Reichsministers d. Innern v. 10. 8. 1933);
5. bei Verunreinigung mit Milzbrand-, Rotz- oder Fleischvergiftungserregern im Falle des § 37 III Nr. 8;
6. bei Schweineseuche und Schweinepest in den Fällen des § 37 III Nr. 3;

b) durch Kochen, Dämpfen oder Pökeln:
1. bei Rotlauf der Schweine in den Fällen zu § 37 unter III Nr. 2; die zum Pökeln rotlaufkranker Schweine benutzte Pökellake ist unschädlich zu beseitigen;
2. bei Finnen der Schweine, Schafe und Ziegen in den Fällen zu § 37 III Nr. 4;

c) durch Kochen, Dämpfen, Pökeln oder Aufbewahrung in einem Gefrierraum:
bei Finnen des Rindviehs in den Fällen zu § 37 III Nr. 4 mit der dort angegebenen Einschränkung bei schwachfinnigen Tieren.

(2) An Stelle des Kochens, Pökelns usw. kann für Fett das Ausschmelzen treten.

§ 39. Die Behandlung des Fleisches behufs Brauchbarmachung zum Genusse für Menschen (§ 38) hat nach folgenden Vorschriften zu geschehen:

1. Das Ausschmelzen des Fettes ist nur dann als genügend anzusehen, wenn es entweder in offenen Kesseln vollkommen verflüssigt oder in Dampfapparaten vor dem Ablassen nachweislich auf mindestens 100° C erwärmt worden ist.
2. Das Kochen des mit tierischen Schmarotzern durchsetzten Fleisches in Wasser ist nur dann als genügend anzusehen, wenn es unter der Einwirkung der Hitze in den innersten Schichten grau (Rindfleisch) und grauweiß (Schweinefleisch) verfärbt und wenn der von frischen Schnittflächen abfließende Saft eine rötliche Farbe nicht mehr besitzt. Trichinöses Fleisch von Schweinen (§ 37 III Nr. 5, § 38 Abs. 1 IIa Nr. 2) ist in Stücken von nicht über 10 Zentimeter Dicke mindestens 2½ Stunden in kochendem Wasser zu halten. Das Fleisch von Tieren, welche mit pflanzlichen Schmarotzern (Infektionskeimen) behaftet sind, ist in Stücken von nicht über 15 Zentimeter Dicke mindestens 2½ Stunden in kochendem Wasser zu halten.
3. Das Dämpfen des Fleisches (in Dampfkochapparaten, vgl. Fig. 197) ist als ausreichend nur dann anzusehen, wenn das Fleisch, auch in den innersten Schichten, nachweislich 10 Minuten lang einer Hitze von 80° C ausgesetzt gewesen ist, oder wenn das in nicht über 15 Zentimeter dicke Stücke zerlegte Fleisch bei ½ Atmosphäre Ueberdruck mindestens 2 Stunden lang gedämpft und auch in den innersten Schichten grau (Rindfleisch) oder grauweiß (Schweinefleisch) verfärbt ist, und wenn der von frischen Schnittflächen abfließende Saft eine rötliche Farbe nicht mehr besitzt.
4. Behufs Pökelung ist das Fleisch in Stücke von nicht über 2½ Kilogramm Schwere zu zerlegen. Diese Stücke sind in Kochsalz zu verpacken oder in eine Lake von mindestens 25 Gewichtsteilen Kochsalz auf 100 Gewichtsteile Wasser zu legen. Diese Pökelung hat mindestens drei Wochen zu dauern.

Wenn die Pökellake mittels Lakespritzen eingespritzt wird, genügt ein 14tägiges Aufbewahren des so behandelten Fleisches unter polizeilicher Kontrolle.

5. Das Gefrieren des Fleisches zum Zwecke der Abtötung der Rinderfinnen hat in Gefrierräumen zu erfolgen, welche eine einwandfreie Frischerhaltung des Fleisches ermöglichen und die Erreichung der notwendigen Gefriertemperatur in der Tiefe der Muskulatur von — 3° C für die Dauer von 24 Stunden gewährleisten (vgl. Anlage 3).

Anlage 3.

Anweisung für das Einfrieren und Aufbewahren des Fleisches schwachfinniger Rinder.

1. Vor dem Einbringen in den Gefrierraum muß das Fleisch mindestens bis auf Lufttemperatur abgekühlt werden. Wo Vorkühlräume vorhanden sind, ist eine weitere Vorkühlung auf etwa +5° C zweckmäßig.

2. Beim Einfrieren sind die einzelnen Fleischstücke so aufzuhängen, daß sie allseitig der Luft zugänglich sind.

3. Die Aufbewahrung im Gefrierraum hat unter Verschluß, getrennt von anderem Fleisch, zu geschehen.

4. Auf den einzelnen Fleischstücken ist der Tag der Einbringung in den Gefrierraum deutlich und haltbar zu vermerken.

5. Die mittlere Temperatur im Gefrierraum soll mindestens — 10° C betragen.

6. Das eingefrorene Fleisch darf nicht früher aus dem Gefrierraum entfernt werden, als bis in der Muskulatur des finnigen Tierkörpers eine Temperatur von — 3° C für eine Zeit von 24 Stunden festgestellt worden ist. Zur Feststellung der erforderlichen Gefriertemperatur in der Tiefe der Muskulatur wird mit einem etwa 20 cm langen Stahldorn, der der Dicke des zu verwendenden Thermometers entspricht und mit einem Griff zum Herausziehen versehen sein muß, in das Fleisch, und zwar in die dicke Muskulatur eines Hinterviertels des finnigen Tierkörpers ein Kanal getrieben. Nach Herausnahme des Dorns wird das Thermometer in den entstandenen Kanal eingelegt, mindestens drei Minuten darin liegengelassen, wobei durch leichtes Drehen das Einfrieren des Thermometers verhindert werden muß. Es sind lange Glasthermometer zu verwenden, die Gefriergrade von 0° bis mindestens — 5° C anzeigen und ein Ablesen der Gefriergrade ermöglichen, wenn die Thermometer in den Fleischkanal eingelegt worden sind. Thermometer, die mittels Metallhülsen in die Muskulatur versenkt werden, sind nicht verwendbar, da sie Temperaturen anzeigen, die der Temperatur des Fleisches nicht entsprechen. Nach Feststellung der Temperatur wird das Thermometer herausgenommen und der Kanal mit einem Fettstückchen verschlossen. Für die weiteren Messungen ist jeweils ein neuer Kanal in das Fleisch zu treiben, da die in den bereits angelegten Kanälen eingedrungene Luft des Gefrierraumes niedriger ist als die Temperatur in der Tiefe der Muskulatur. Sobald die Temperatur von — 3° C in der Tiefe der Muskulatur des Hinterviertels erreicht ist, sind weitere Feststellungen des Kältegrades im Fleisch nicht mehr erforderlich, sofern nach dieser Feststellung die Temperatur des Gefrierraumes 24 Stunden lang mindestens — 4° C betragen hat.

7. Das gefrorene Fleisch soll vor dem Auftauen nicht zerkleinert werden. Das Auftauen erfolgt am zweckmäßigsten in einem Raum mit einer Temperatur

von +7° bis +9° C und mäßig bewegter Luft. Ist das Fleisch aufgetaut, so ist es ratsam, durch Kühlung des Raumes auf +1° bis +3° C für ein schnelles Abtrocknen der Oberfläche zu sorgen, wobei auch gleichzeitig die Reifung erfolgt.

8. Fleisch, das entsprechend der Vorschrift in Nr. 6 eingefroren und aufgetaut worden ist, darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn durch tierärztliche Untersuchung festgestellt worden ist, daß das Fleisch gut erhalten und unverdorben ist.

Die Ueberwachung der Verwertung bedingt tauglichen und minderwertigen Fleisches durch die Fleischbeschauer ist in Sachsen und Württemberg allgemein angeordnet, in Sachsen unter Gewährung einer Gebühr von 1 RM. je Schlachttier (s. S. 51).

3. Unschädliche Beseitigung des beanstandeten Fleisches[1]).

Die nach den Vorschriften des § 45 der Ausführungsbestimmungen A vorzunehmende unschädliche Beseitigung hat einen doppelten Zweck: Sie soll verhüten, daß Fleisch, das als untauglich zum Genusse für Menschen erklärt ist, von diesen verzehrt wird, und daß eine Verstreuung der in ihm enthaltenen Krankheitserreger und dadurch eine Weiterverbreitung der Krankheit erfolgt[2]).

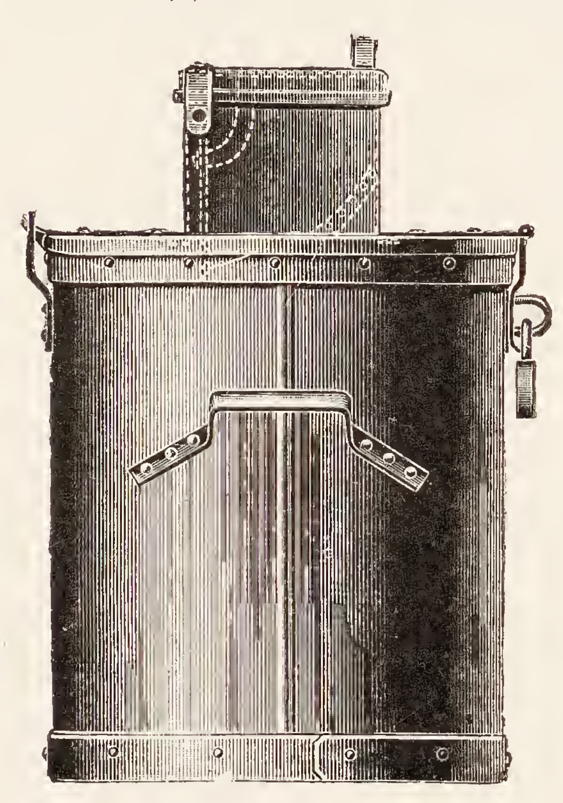


Fig. 198.
Sammelbehälter (Renger).

Am sichersten werden diese Zwecke durch Behandlung des Fleisches mit chemischen Stoffen bis zur Auflösung der Weichteile oder durch Einwirkenlassen hoher Hitzegrade bis zum Zerfall der Weichteile erreicht. Die so behandelten Fleischteile dürfen zu technischen Zwecken verwendet werden.

Wo ein derartiges Verfahren untunlich ist, insbesondere wo geeignete Anlagen (Dünger- und Knochenmehlfabriken, Tiermehlfabriken, Kadaververwertungsanstalten und dgl. mit entsprechenden Einrichtungen) nicht vorhanden sind, hat die unschädliche Beseitigung durch Vergraben nach vorangegangener Behandlung mit bestimmten Stoffen, wie dies § 45 Abs. 2 der Ausführ.-Best. (siehe S. 47) vorschreibt, zu erfolgen. Das Eingraben von Fleischteilen in Düngerhaufen und das Wegwerfen derselben in Wasserläufe sind als unschädliche Beseitigung nicht anzusehen und daher unzulässig.

---

[1]) Nach der gemeinfaßlichen Belehrung.

[2]) In Württemberg ist auf Grund des § 4 des Reichsgesetzes, betr. die Beseitigung von Tierkadavern, v. 17. Juni 1911 durch die Verfügung des Ministeriums d. Innern v. 31. Januar 1917 in der Fassung v. 13. März 1933 die unschädliche Beseitigung der Fuchs- und Dachskerne zur Verhütung der Trichinenverschleppung angeordnet worden.

Zum Vergraben der Kadaver und Fleischteile sind tunlichst abgelegene, eingezäunte Stellen außerhalb des Ortes auszuwählen. Der Verscharrungsplatz soll keiner Ueberschwemmung ausgesetzt und trocken sein, so daß er zu jeder Jahreszeit bis zu einer Tiefe von zwei Meter ausgegraben werden kann, ohne daß auf Wasser gestoßen wird. Der Lauf des von oder unter dem Verscharrungsplatz abfließenden Wassers soll nicht nach Ortschaften oder Brunnen gerichtet sein.

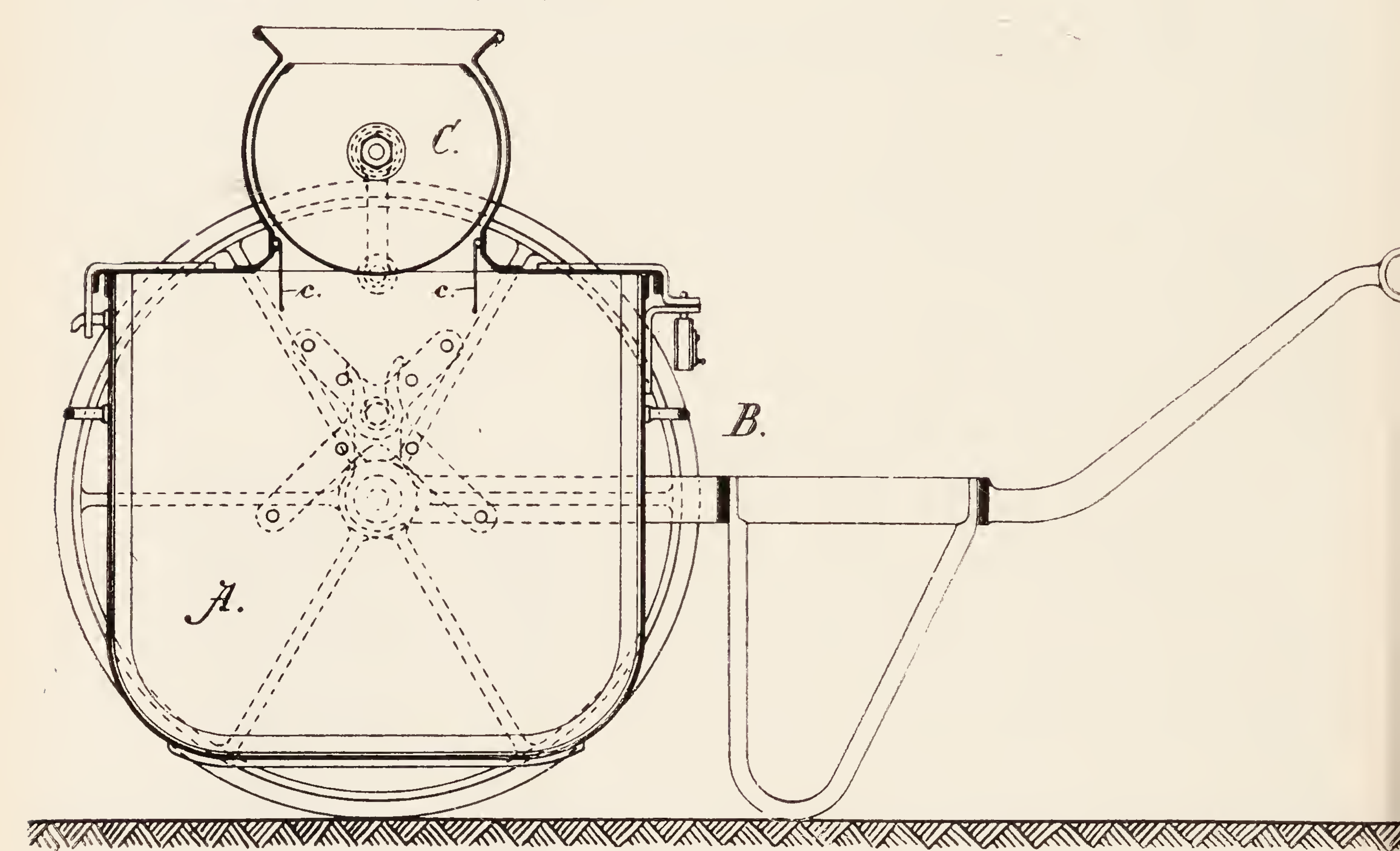


Fig. 199. **Sammelbehälter, fahrbarer** (Hönnicke).

Wo die Bodenverhältnisse es gestatten, sind die Gruben so tief anzulegen, daß die Oberfläche des Fleisches von einer unterhalb des Randes der Gruben mindestens 1 Meter starken Erdschicht bedeckt ist. In allen Fällen muß eine mindestens 1 Meter dicke Erdschicht über den verscharrten Fleischteilen liegen.

Zweckmäßige Einrichtungen für die Aufbewahrung und unschädliche Beseitigung untauglichen Fleisches. In Schlächtereien, in denen stets einzelne Teile geschlachteter Tiere als untauglich mit Beschlag belegt werden, ist auf deren Sammlung in verschließbaren Behältern hinzuwirken. Die Behälter müssen so eingerichtet sein, daß eine unbefugte Entfernung der in sie gebrachten Teile unmöglich ist[1]). Diesem Erfordernis entsprechen u. a. die Sammelbehälter

[1]) Der Fleischbeschauer hat auch zu verhüten, daß beschlagnahmte Teile, insbesondere solche mit tierischen Parasiten, wie Echinokokken und einzelne angeschnittene tierische Schmarotzer, von Hunden verzehrt werden (S. 247).

der Firma W. Renger in Arnstadt i. Th. (Fig. 198), von Hönnicke in Mehle bei Hannover (Fig. 199), von Lütkefels in Emmerich a. Rh. u. a. In Süddeutschland werden Konfiskateimer von den Maschinenfabriken A. Irion Nachf. in Münster a. N., Schneider in Feuerbach, W. Stohrer in Leonberg hergestellt. Die Behälter müssen zur Verhinderung der Fäulnis mit einem Desinfektionsmittel etwa zu einem Fünftel gefüllt[1]) und regelmäßig, etwa wöchentlich einmal, zur Entleerung und unschädlichen Beseitigung des Inhalts an bestimmten Orten (Abdeckerei, Kadaververwertungsanstalt, Verscharrungsplatz der Gemeinde) abgeholt werden. Die Schlüssel zu dem Schloß des Sammelbehälters dürfen sich nur in den Händen des zuständigen Fleischbeschauers und des zuständigen Polizeibeamten befinden. Die Schlachthofdirektion Dortmund hat nach G. Meyer ein Wechselsystem zur unschädlichen Beseitigung der in Privatschlächtereien der eingemeindeten Metzger anfallenden Konfiskate eingeführt. Weischer macht mit Recht darauf aufmerksam, daß bei Neueinrichtung von Schlächtereien von der Baupolizei ein eingemauerter, auszementierter Sammelbehälter vorgeschrieben werden kann, der 1 m^3 Fassungsvermögen nicht überschreiten soll, damit die häufigere Entleerung erzwungen wird. Auf die Zweckmäßigkeit der Aufstellung von Sammelbehältern in Schlächtereien ist in Preußen durch Ministerialerlaß vom 17. August 1907 hingewiesen worden. Die Aufstellung der Behälter kann durch Polizeiverordnung angeordnet werden. Der Regierungspräsident in Schleswig hat am 23. September 1930 für den Umfang des ganzen Regierungsbezirks eine nachahmenswerte Polizeiverordnung mit folgenden Vorschriften erlassen:

§ 1. In jeder gewerblichen Schlachtstätte ist durch den Inhaber zur Aufnahme der bei der Fleischbeschau beanstandeten Teile und der sonstigen bei den Schlachtungen sich ergebenden festen Abfälle ein wasserdichter Sammelbehälter aus verzinktem Eisenblech aufzustellen. Der Behälter muß nach Anordnung der Ortspolizeibehörde in seiner Größe dem Umfang des Betriebes entsprechen, mindestens aber einen Rauminhalt von einem Viertel Kubikmeter haben. Der Behälter muß mit einem verschließbaren Deckel und einer Einwurfstrommel versehen sein, die ein unbefugtes Herausnehmen von beanstandeten Teilen unmöglich macht[2]).

Zu jedem Behälter sind zwei Schlüssel zu beschaffen. Den einen erhält der Beschautierarzt oder der Fleischbeschauer, den andern die Ortspolizeibehörde. Ob bereits vorhandene Sammelbehälter anderer Art weiterbenutzt werden dürfen, wird von Fall zu Fall von der Ortspolizeibehörde entschieden.

§ 2. Die Behälter sind so weit mit einer 3prozentigen Lysollösung, mit Chlorkalkmilch (1 Teil frischer Chlorkalk auf 20 Teile Wasser) oder einer gleichwirkenden Desinfektionslösung anzufüllen, daß die in ihnen enthaltenen Stoffe völlig bedeckt sind.

---

[1]) Da das ausgeschlachtete Fleisch den Geruch der riechenden Desinfektionsmittel, wie Chlorkalk, Karbol, Lysol usw., annimmt, dürfen die Sammelbehälter nur außerhalb der Schlachträume aufgestellt werden.

[2]) In einem Rundschreiben des Reichsministers d. Innern v. 6. Juli 1934 wurde darauf aufmerksam gemacht, daß die Firma R. M. und S. G. m. b. H. in D. **Sammelbehälter** auf den Markt bringt, die insofern vorschriftswidrig seien, als die Flügel der Einwurftrommel aus schwachem Blech gefertigt und leicht zusammengebogen werden könnten, so daß man bequem mit der Hand neben der Einwurftrommel das verworfene Fleisch usw. aus dem Behälter wieder herausholen und nachher die Flügel wieder in die alte Stellung zurückbiegen könne, wodurch die Vorschriften der Polizei umgangen würden. Eine

§ 3. Die ordnungsmäßige Benutzung der Sammelbehälter wird durch den Beschautierarzt oder Fleischbeschauer und durch die Polizeibehörde beaufsichtigt. Ihren Anordnungen ist Folge zu leisten.

§ 4. Die Sammelbehälter sind wöchentlich mindestens einmal nach Anordnung und unter Aufsicht der Polizeibehörde zu entleeren. In der Zeit vom 1. April bis 15. Oktober kann die Ortspolizeibehörde die Entleerung in kürzeren Zwischenräumen anordnen. Für die unter polizeilicher Aufsicht vorzunehmende Vernichtung des Inhalts ist der § 45 der Ausführungsbestimmungen zum Fleischbeschaugesetz vom 3. Juni 1900 (Reichsgesetzbl. S. 547) maßgebend.

§ 5. Verstöße gegen die Polizeiverordnung werden mit Geldstrafe bis 150 RM., im Unvermögensfalle mit entsprechender Haft bestraft, sofern nicht nach anderen Gesetzen, insbesondere nach dem Reichsgesetz, betr. die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, v. 3. Juni 1900 höhere Strafen verwirkt sind.

§ 6. Die Polizeiverordnung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft. Gleichzeitig werden sämtliche von den Kreis- und örtlichen Polizeibehörden erlassenen Polizeiverordnungen über die Aufstellung von Sammelbehältern aufgehoben.

In Bayern, im Lande Sachsen, in Württemberg, Anhalt und Sachsen-Altenburg ist durch Ministerialverfügungen in ähnlicher Weise wie in Preußen auf die Aufstellung von Sammelbehältern in Schlächtereien hingewirkt worden. In Bayern gehören zur Einrichtung öffentlicher Schlachthäuser auch Vorrichtungen für die sichere Aufbewahrung untauglichen Fleisches, das nicht sofort unschädlich beseitigt werden kann (z. B. Sammeleimer). Für Schlachtstätten außerhalb öffentlicher Schlachthäuser kann die Bezirksverwaltungsbehörde die Bereitstellung solcher Vorrichtungen anordnen. Die Sammeleimer müssen so beschaffen sein, daß die widerrechtliche Entnahme untauglichen Fleisches mit Sicherheit verhindert wird (§ 33 d. bayer. Ausführ.-Best.). In Württemberg ist die Notwendigkeit der Aufstellung von Sammelbehältern in Schlächtereien durch einen Ministerialerlaß vom 13. Januar 1932 nachdrücklichst in Erinnerung gebracht worden.

---

besondere Vorrichtung unter der Einwurftrommel, die das Durchgreifen in den Behälter nicht zulasse, fehle ganz. Eine im Reichsgesundheitsamt an einem von der Firma R. M. und S. hergestellten Sammelbehälter vorgenommene Prüfung hat ergeben, daß die Flügel der Einwurftrommel des Sammelbehälters aus so schwachem Blech hergestellt sind, daß sie sich bequem mit einer Hand zusammenbiegen lassen, so daß seitlich von ihnen genügend Raum entsteht, der es ermöglicht, den Inhalt dieses Behälters vollkommen zu entleeren. Diese Mängel sind nach einem Erlaß des Reichs- und Preuß. Ministers des Innern vom 21. März 1935 von der Firma beseitigt worden. In den von den obersten Landesbehörden oder von den nachgeordneten Stellen erlassenen Verordnungen über die Aufstellung von Sammelbehältern fehlt nach dem Erlaß z. T. eine genaue Angabe, wie ein solcher Behälter und besonders die Einwurfvorrichtung beschaffen sein muß. Es ist meistens nur verlangt, daß er mit einem verschließbaren Deckel versehen und seine Größe dem Umfang des Betriebes angepaßt sein muß. Es erscheint notwendig, darauf hinzuweisen, daß die Einwurftrommel so beschaffen sein muß, daß eine Entnahme von Fleisch aus dem Sammelbehälter unmöglich gemacht wird. Die Länder werden ersucht, die Polizeibehörden und die beamteten Tierärzte anzuweisen, die aufgestellten Sammelbehälter auf ihre Zweckmäßigkeit zu prüfen. „Hierbei wäre besonders darauf zu achten, daß die Einwurftrommel so angeordnet und aus so starkem Material hergestellt ist, daß ein Verbiegen der Trommelflügel und eine Entnahme der Konfiskate unmöglich ist. Die Weiterbenutzung ungeeigneter Konfiskatbehälter ist zu unterbinden."

Vorschriften über die unschädliche Beseitigung und anderweitige Verwendung des untauglichen Fleisches. Nach § 15 des preußischen Ausführungsgesetzes haben die Gemeinden und selbständigen Gutsbezirke ohne Vergütung einen geeigneten Raum zu überweisen, in dem die unschädliche Beseitigung des beanstandeten Fleisches vorgenommen werden kann, wenn dem Besitzer des Fleisches ein geeigneter Ort dazu fehlt. Im übrigen fallen der Polizeibehörde gegenüber die sächlichen Kosten der Behandlung beanstandeten Fleisches dem Besitzer zur Last[1]). § 39 der preußischen Vollzugsvorschriften vom 20. März 1903 enthält folgende Vorschriften über die Art der Behandlung des unschädlich zu beseitigenden Fleisches:

Die in § 45 Abs. 3 BB. A zugelassene unschädliche Beseitigung von Fleisch auf andere als die im Abs. 1 u. 2 a. a. O. vorgeschriebene Weise darf nur ausnahmsweise von der Ortspolizeibehörde in solchen Fällen gestattet werden, in denen die Beachtung der in Abs. 1 u. 2 a. a. O. gegebenen Vorschrift unverhältnismäßig schwierig oder kostspielig sein würde. Als eine solche anderweite Beseitigungsform kommt u. a. das Vergraben nach Anlegung von tiefen Einschnitten und Uebergießung des Fleisches mit Petroleum[2]) oder mit Jauche in Betracht.

Die Verwendung von untauglichem Fleische im Falle des § 9 Abs. 3 RG.[3]) (vgl. auch § 10 Abs. 3 RG.) zu anderen Zwecken als zum Genusse für Menschen ist — abgesehen von der nach § 45 Abs. 1 BB. A zugelassenen technischen Verwertung der von solchem Fleische gewonnenen Erzeugnisse — für Fleisch, das mit tierischen Schmarotzern oder Infektionserregern behaftet ist, ausgeschlossen.

Im übrigen ist eine derartige Verwendung, z. B. als Futter für Hunde, Schweine, Geflügel, Menagerietiere usw.[4]) oder zu technischen Zwecken, wie zur Herstellung von Schmierfetten, Seife, Lichten, Leim, Fleisch- und Knochenpulver u. dgl., nur zulässig, wenn die Unbrauchbarmachung für den menschlichen Genuß im Wege der fabrikationsmäßigen Behandlung durch geeignete Kontrollmaßregeln oder durch die in § 45 Abs. 2 BB. A bezeichnete, vor dem Vergraben anzuwendende Behandlung sichergestellt oder wenn das Fleisch, sofern es als Tierfutter verwendet werden soll, durch Einspritzung auffälliger, von der Fleischfarbe abweichender Farbstoffe vollständig gefärbt worden ist[5]). In allen Fällen dieses Absatzes ist ferner das Fleisch mit tiefen Einschnitten zu versehen und auf der Oberfläche sowie auf den Schnittflächen möglichst dicht mit dem dreieckigen Stempel für untaugliches Fleisch zu stempeln. Die Stempelung und die sonstige Behandlung zur Unbrauchbarmachung können unterbleiben, wenn die anderweite Verwendung unter polizeilicher Aufsicht erfolgt.

---

[1]) Mithin hat der Besitzer die zur Untauglichmachung notwendigen Stoffe, wie z. B. auch das ausnahmsweise zugelassene Petroleum, zu liefern.

[2]) Das Uebergießen mit Petroleum darf auch in Oldenburg von den Polizeibehörden zur unschädlichen Beseitigung von Fleisch ausnahmsweise gestattet werden.

[3]) RG. = Reichsfleischbeschaugesetz.

[4]) Wegen der **Verwendung untauglichen Fleisches als Tierfutter**, insbesondere als **Fischfutter** vgl. S. 51—52.

[5]) Das Einspritzen der Farbstofflösungen, von denen sich 0,2‰ige Gentianaviolettlösung am besten bewährt hat, geschieht zweckdienlich mit einer Lakespritze, wie sie die Schlächter zum Einspritzen der Pökellake in das Fleisch verwenden.

Im Lande Sachsen bestimmt Nr. 8 der Ausführungsanweisung vom 5. Juni 1924: Erfolgt die unschädliche Beseitigung beanstandeten Fleisches nicht in besonderen Anstalten, so ist sie nach einem der in § 45 der Ausführ.-Best. A zum Fleischbeschaugesetz vorgeschriebenen Verfahren unter Aufsicht des Beschauers durch den Besitzer oder durch die Ortspolizeibehörde vorzunehmen. Wenn beanstandetes Fleisch nicht sofort unter Aufsicht des Beschauers unschädlich beseitigt oder in polizeilich verschlossenen Sammelbehältern untergebracht wird, ist es mit dem Untauglichkeitsstempel zu kennzeichnen, mit tiefen Einschnitten zu versehen und mit Kalk oder feinem trockenen Sande zu bestreuen oder mit Teer, rohen Steinkohlenteerölen (Karbolsäure, Kresol) oder Alpha-Naphthylamin in 5prozentiger Lösung zu übergießen.

Nach § 35 b d. preuß. Ausführ.-Best. und § 12 a d. sächs. Ausführ.-Verordn. darf Freibankfleisch als Tierfutter (z. B. in Pelztierfarmen) abgegeben werden (s. S. 51—52).

Wegen der durch Runderlaß des Reichs- und Preuß. Ministers des Innern v. 18. Juli 1936 bis auf weiteres genehmigten Verwendung von Fleischbeschaukonfiskaten aus Schlachthöfen als Fischfutter vgl. S. 52, wegen der Verwendung bestimmter, auch solcher Teile, die nach § 36 d. Ausführ.-Best. als untauglich anzusehen sind, zur Herstellung von Arzneipräparaten gemäß Runderlaß des Reichs- und Preuß. Ministers des Innern v. 27. Mai 1935 vgl. S. 36—37. Ein Runderlaß desselben Ministers v. 7. Januar 1937 regelt die Abgabe von Futterfleisch an Fisch- und Pelztierzüchter, und zwar von Freibankfleisch aus Schlachthöfen und unmittelbar von den Tierbesitzern und von untauglichem Fleisch, das nur aus Schlachthöfen oder Fleischwarenfabriken bezogen werden darf. In allen Fällen hat die Polizeibehörde des Abgabeortes die Genehmigung zu erteilen.

In Württemberg erfolgt die unschädliche Beseitigung der Fleischbeschaukonfiskate, soweit nicht ihre anderweitige Verwendung genehmigt ist, in Dampfdesinfektoren der öffentlichen Schlachthöfe oder in einer der fünf staatlichen Tierkörperverwertungsanstalten des Landes.

Ueberwachung der unschädlichen Beseitigung untauglichen Fleisches. Durch besondere Bestimmung kann dem Fleischbeschauer die Veranlassung und Ueberwachung der unschädlichen Beseitigung beanstandeten Fleisches übertragen werden (s. S. 51).

XI.

Schlachtsteuergesetzgebung, Gebührenordnung und Abrechnungsverfahren.

A. Schlachtsteuergesetzgebung.

1. Schlachtsteuergesetz v. 24. März 1934[1]).

(Reichsgesetzbl. I S. 238.)

Die Reichsregierung hat folgendes Gesetz beschlossen, das hierdurch verkündet wird:

Artikel 1.

Schlachtsteuer und Schlachtausgleichsteuer.

I. Gegenstand der Steuer.

§ 1. (1) Die Schlachtung von Rindvieh, Schweinen und Schafen im Zollinland und in den badischen Zollausschlüssen unterliegt der Schlachtsteuer.

(2) Fleisch und Fett von Rindvieh, Schweinen und Schafen und Fleischwürste, die in das Zollinland oder in die badischen Zollausschlüsse eingeführt werden, unterliegen der Schlachtausgleichsteuer.

(3) Die Schlachtsteuer und die Schlachtausgleichsteuer sind Verbrauchsteuern im Sinne der Reichsabgabenordnung.

II. Schlachtsteuer.

§ 2. (1) Steuerschuldner ist, wer für eigene Rechnung schlachtet oder schlachten läßt. Die Steuerschuld entsteht mit der Schlachtung.

(2) Das aus der Schlachtung gewonnene Fleisch haftet für die Steuer, bis sie gezahlt ist.

§ 3. Die Steuer beträgt:

1. für ein Stück Rindvieh (mit Ausnahme der Kühe) mit Lebendgewicht
   von 40 kg an bis zu 125 kg (ausschließlich) . . . . 4 RM.
   von 125 kg an bis zu 250 kg (ausschließlich) . . . . 7 „
   von 250 kg an bis zu 400 kg (ausschließlich) . . . . 10 „
   von 400 kg an bis zu 600 kg (ausschließlich) . . . . 15 „
   von 600 und mehr kg . . . . 22 „

   Kälber mit Lebendgewicht von weniger als 40 kg sind steuerfrei;

---

[1]) Das Schlachtsteuergesetz v. 24. 3. 1934 nebst Schlachtsteuerdurchführungsverordnung ist in handlicher, leicht mitzuführender Ausgabe im Reichsfinanzministerium herausgegeben worden und von Carl Heymanns Verlag, Berlin W 8, Mauerstraße 44, zum Preise von 30 Pfg. zu beziehen.

2. für eine Kuh . . . . 7 RM.
3. für ein Schwein mit Lebendgewicht von 40 und mehr kg . . . 9 „
   Schweine mit Lebendgewicht von weniger als 40 kg sind steuerfrei;
4. für ein Schaf mit Lebendgewicht von 20 und mehr kg . . . . . 2 „
   Schafe mit Lebendgewicht von weniger als 20 kg sind steuerfrei.

§ 4. Wer für eigene Rechnung schlachten oder schlachten lassen will, hat die Schlachtung vor der Tötung des Tieres anzumelden. Notschlachtungen sind vor Beginn der Fleischbeschau (§ 8 des Gesetzes, betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau vom 3. Juni 1900 — Reichsgesetzbl. S. 547 —), spätestens am ersten der Tötung des Tieres folgenden Werktag, anzumelden.

§ 5. Die Schlachtsteuer ist vor der Tötung des Tieres zu zahlen, bei Notschlachtungen, soweit nicht in Durchführung des § 9 Steuerbefreiung eintritt, vor Beginn der Fleischbeschau. Zahlungsaufschub wird nicht gewährt.

§ 6. Der Reichsminister der Finanzen kann Verpflichtungen zur Sicherung der Steuererhebung auferlegen:
1. den Personen, die mit der Beaufsichtigung der Schlachtungen in öffentlichen Schlachthäusern betraut sind;
2. Fleischbeschauern und Lohnschlächtern.

Im Falle der Verletzung der ihnen auferlegten Verpflichtungen haften diese Personen neben dem Steuerschuldner für die nicht entrichtete Steuer.

§ 7. Der Steuerpflicht unterliegen:
1. Personen, die für eigene Rechnung Rindvieh, Schweine und Schafe schlachten oder schlachten lassen;
2. Lohnschlächter;
3. öffentliche und private Schlachthäuser und Personen und Betriebe, die anderen Personen Räume zum Schlachten gewerbsmäßig zur Verfügung stellen;
4. Fleischbeschauer.

§ 8. (1) Die Schlachtsteuer darf dem Erwerber des ausgeschlachteten Fleisches nicht gesondert neben dem Entgelt in Rechnung gestellt werden.

(2) Wer gewerbsmäßig Rindvieh, Schweine oder Schafe in lebendem Zustand als Schlachttiere erwirbt, darf dem Veräußerer die Steuer, die bei der Schlachtung dieser Tiere zu entrichten ist, weder gesondert in Rechnung stellen noch vom Kaufpreis abziehen.

(3) Zuwiderhandlungen gegen Abs. 1 und 2 sind Ordnungswidrigkeiten im Sinne der Reichsabgabenordnung.

§ 9. Der Reichsminister der Finanzen bestimmt, in welchen Fällen und unter welchen Voraussetzungen die Schlachtsteuer
1. ganz oder zum Teil nicht erhoben wird oder erstattet wird,
2. bei der Ausfuhr von Fleisch, Fett und Fleischwürsten ganz oder zum Teil vergütet wird.

III. Schlachtausgleichsteuer.

§ 10. (1) Bei der Schlachtausgleichsteuer finden die für Zölle geltenden Vorschriften sinngemäß Anwendung:
1. für die Entstehung der Steuerschuld;
2. für die Person des Steuerschuldners;
3. für die Fälligkeit und die Erhebung der Steuer;
4. für die Erteilung des Steuerbescheids;
5. für die persönliche und dingliche Haftung;
6. für die Steueraufsicht und das Strafrecht.

(2) Zahlungsaufschub wird nicht gewährt.

(3) In den Zollausschlüssen der deutschen Seehäfen und in den Freibezirken dürfen Fleisch und Fett von Rindvieh, Schweinen und Schafen und Fleischwürste nicht verbraucht werden, wenn die Schlachtsteuer oder Schlachtausgleichsteuer nicht entrichtet ist.

§ 11. (1) Die Schlachtausgleichsteuer beträgt für je 1 Kilogramm:

1. Fleisch einschließlich des Schweinespecks und genießbare Eingeweide von Rindvieh, Schweinen und Schafen aus den Zolltarifnummern 108 und 109
   a) frisch, auch gefroren:
      Spitzbeine von Schweinen, Lungen . . . . 4 Rpf.
      Herzen, Milzen . . . . 6 „
      Nieren . . . . 8 „
      anderes Fleisch und andere genießbare Eingeweide . . . . 10 „
   b) zubereitet . . . . 12 „
2. Fett von Rindvieh, Schweinen und Schafen aus den Zolltarifnummern 126 bis 129, einschließlich der Grieben zum Genuß, mit Ausnahme von Schmalz aus der Zolltarifnummer 126 . . . . . 10 „
   Schmalz aus der Zolltarifnummer 126 ist ausgleichsteuerfrei;
3. Würste aus Fleisch der Zolltarifnummer 114 . . . . 15 „

(2) § 9 findet Anwendung.

Artikel 2.

Aenderung des Finanzausgleichsgesetzes.

Das Finanzausgleichsgesetz wird wie folgt geändert:

1. Im § 21 des Finanzausgleichsgesetzes wird Abs. 2 wie folgt erweitert:
   „Schlachtsteuer (§ 42c)“.
2. Hinter dem § 42b wird unter der Ueberschrift „8a. Schlachtsteuer“ der folgende § 42c eingefügt:

   „§ 42c (1) Die Länder erhalten sechsundneunzig vom Hundert des Aufkommens an Schlachtsteuer und an Schlachtausgleichsteuer (Länderanteil). Die übrigen vier vom Hundert verbleiben dem Reich für die Verwaltung der Steuer. Der Länderanteil an der Schlachtsteuer wird nach dem Verhältnis des Aufkommens, der Länderanteil an der Schlachtausgleichsteuer nach dem Verhältnis der Bevölkerungszahl verteilt.

   (2) Der Länderanteil an der Schlachtsteuer wird im Rechnungsjahr 1934 zur einen Hälfte nach dem Verhältnis des Aufkommens an Schlachtsteuer und Schlachtausgleichsteuer im Rechnungsjahr 1933 und zur anderen Hälfte nach dem Verhältnis des Aufkommens an Schlachtsteuer im Rechnungsjahr 1934 verteilt.“
3. Im § 52 Satz 1 und im § 53 Abs. 3 geschehen die folgenden Aenderungen:
   a) Das Wort „und“ hinter „der Rennwettsteuer (§ 42)“ wird durch einen Beistrich ersetzt;
   b) hinter „der Mineralwassersteuer (§ 42a)“ werden die Wörter „und der Schlachtsteuer (§ 42c)“ eingefügt.

Artikel 3.

Aenderung der Reichsabgabenordnung.

Im § 1 Abs. 2 der Reichsabgabenordnung wird hinter dem Wort „Rennwettsteuer" eingefügt „die Schlachtsteuer".

Artikel 4.

Der Reichsminister der Finanzen erläßt die zur Durchführung und Ergänzung dieses Gesetzes erforderlichen Rechtsverordnungen und Verwaltungsvorschriften. Im Falle eines dringenden wirtschaftlichen Bedürfnisses kann er die Steuersätze der §§ 3 und 11 ändern.

Artikel 5.

Dieses Gesetz tritt am 1. Mai 1934 in Kraft. Mit Wirkung vom gleichen Zeitpunkt ab treten die Gesetze der Länder über die Erhebung von Steuern auf Schlachtungen oder auf den Verbrauch von Fleisch und von Schlachtausgleichsteuern außer Kraft. Die Länder haben die Aufhebung dieser Gesetze nachrichtlich in den zur Veröffentlichung von Landesgesetzen bestimmten Blättern bekanntzugeben.

2. Verordnung zur Durchführung des Schlachtsteuergesetzes v. 29. März 1934 in der Fassung v. 23. März 1935. (SchlachtStDV.)

Auf Grund von Artikel 1 §§ 6, 9 und 11 Absatz 2 und von Artikel 4 des Schlachtsteuergesetzes vom 24. März 1934 (Reichsgesetzbl. I S. 238) wird folgendes verordnet:

I. Schlachtsteuer.

Zu § 3 des Gesetzes.

§ 1. (1) Als Kälber gelten Rinder mit Lebendgewicht von weniger als 125 Kilogramm.

(2) Kühe sind Rinder, die gekalbt haben. Unter Kalben ist das Gebären eines lebenden Kalbes zu verstehen.

Zu § 6 des Gesetzes.

§ 2. (1) Die Personen, die mit der Beaufsichtigung der Schlachtungen in öffentlichen Schlachthäusern betraut sind, dürfen die Schlachtung von Rindvieh, Schweinen und Schafen erst zulassen, nachdem ihnen nachgewiesen ist,

1. daß für die Schlachtung die Schlachtsteuer in zutreffender Höhe gezahlt ist, oder,
2. wenn Schlachtsteuer nicht gezahlt ist, daß die Voraussetzungen der Steuerfreiheit gegeben sind und eine vorgeschriebene steuerliche Anmeldung ordnungsmäßig geschehen ist.

Bei polizeilich angeordneten Schlachtungen (§ 3) ist der im Satz 1 Ziffer 2 geforderte Nachweis durch eine polizeiliche Bescheinigung über die Tötungsanordnung oder eine Bescheinigung der Schlachtsteuerstelle oder Schlachtsteuerhilfsstelle über die Steuerfreiheit der Schlachtung zu erbringen (vgl. § 16 Abs. 2).

(2) Lohnschlächter sind Personen, die im Auftrag oder für Rechnung anderer Personen Schlachtungen vornehmen oder durch ihre Angestellten vornehmen lassen. Lohnschlächter dürfen außerhalb eines öffentlichen Schlachthauses mit der Schlachtung von Rindvieh, Schweinen und Schafen, bei Notschlachtungen mit der Zerlegung des Tierkörpers über das vor der Fleischbeschau zulässige Maß hinaus, erst beginnen, nachdem ihnen der in Absatz 1 geforderte Nachweis erbracht ist.

(3) Fleischbeschauer im Sinne des Schlachtsteuergesetzes sind die auf Grund des Gesetzes betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau vom 3. Juni 1900 (Reichsgesetzbl. S. 547) für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau oder für die Trichinenschau bestellten Beschauer. Sie sind befugt, Fleisch, das für die Schlachtsteuer haftet, für die Schlachtsteuerstelle zu beschlagnahmen. Dieser ist die Beschlagnahme sofort mitzuteilen.

Fleischbeschauer haben die Anschreibungen, die sie über ihre Tätigkeit als Beschauer führen, der Schlachtsteuerstelle oder der Schlachtsteuerhilfsstelle oder den von diesen Stellen beauftragten Beamten auf Erfordern zur Einsicht vorzulegen.

Zu § 9 Ziffer 1 des Gesetzes.

§ 3. Polizeilich angeordnete Schlachtungen (§ 24 des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909 — Reichsgesetzbl. S. 519 — und § 2 des Gesetzes betreffend Maßregeln gegen die Rinderpest vom 7. April 1869 — Bundesgesetzbl. S. 105 —) sind steuerfrei, und zwar auch dann, wenn der Tierkörper oder Teile desselben dem Besitzer zur Verwertung überlassen werden.

§ 4. (1) Der Präsident des Landesfinanzamts kann auf Antrag genehmigen, daß die Schlachtsteuer nicht erhoben wird, wenn die Tierkörper sofort nach der Schlachtung unter Steueraufsicht in das Zollausland, ausgenommen die badischen Zollausschlüsse, ausgeführt werden.

(2) Die Anordnungen über das Verfahren trifft der Präsident des Landesfinanzamts.

§ 5. (1) Für die Schlachtung von Kälbern oder Schweinen zum ausschließlichen Verbrauch im eigenen Haushalt des Tierhalters ist die Schlachtsteuer auf Antrag auf 2 RM. zu ermäßigen (Hausschlachtung). Diese Steuerermäßigung wird nur für selbstgezogene Kälber und Schweine gewährt, außerdem für nicht selbstgezogene Schweine, wenn sie der Tierhalter seit mindestens sechs Wochen im eigenen Stall gehalten hat. Der Antrag nach Satz 1 ist nach vorgeschriebenem Muster[1]) vor der Schlachtung zu stellen.

(2) Der eigene Haushalt des Tierhalters umfaßt dessen haushaltungsangehörige Familienmitglieder und das von ihm verpflegte Personal einschließlich derjenigen Wanderarbeiter und zusätzlichen Tagelöhner, die aus dem Haushalt verpflegt werden. Zum eigenen Haushalt rechnen auch Gäste, die nicht gegen Entgelt aufgenommen sind, und Angehörige der Wehrmacht, die bei Einquartierung auf Grund gesetzlicher Verpflichtung verpflegt werden.

(3) Die Steuerermäßigung wird Kasernen, Krankenhäusern, Klöstern, Erziehungsanstalten, landwirtschaftlichen oder sonstigen Schulbetrieben, Gemeinschaftslagern, Kameradschaftsheimen, Speiseanstalten, Kantinen, Strafanstalten, Armenhäusern und ähnlichen Anstalten, ferner Metzgern, Fleischhändlern, Fleischwarenhändlern, Gast-, Schank- und Speisewirten nicht gewährt. Dies gilt auch dann, wenn daneben Landwirtschaft betrieben wird. Gast-, Schank- und Speisewirte erhalten dagegen, wenn sie einen landwirtschaftlichen Betrieb haben, beim Vorliegen der übrigen Voraussetzungen die Steuerermäßigung für zwei Schweine innerhalb eines Wirtschaftsjahres. Auch in diesem Fall wird die Steuerermäßigung nicht gewährt, wenn mit dem Betrieb der Landwirtschaft und der Gast-, Schank- oder Speisewirtschaft noch der Betrieb einer Metzgerei, eines Fleischhandels oder Fleischwarenhandels verbunden ist.

(4) Landwirtschaftliche Arbeitnehmer erhalten die Steuerermäßigung für Schweine, die sie von ihrem Arbeitgeber als Lohnanteil erhalten haben (Deputat-

[1]) Nicht abgedruckt.

schweine), auch dann, wenn nicht sie selbst, sondern ihre Arbeitgeber die Schweine gezogen oder seit mindestens sechs Wochen in ihrem Stall gehalten haben.

(5) Für Schweine, die der Tierhalter auf Grund Altenteils (Auszugsrechts, Leibgedinges) geliefert hat, erhält der Altenteilsberechtigte die Steuerermäßigung, wenn der Tierhalter die Schweine selbst gezogen oder seit mindestens sechs Wochen in seinem Stall gehalten hat. Die Steuerermäßigung wird auch dann gewährt, wenn der Altenteiler außerhalb des Hofes des Tierhalters wohnt.

(6) Die Steuerermäßigung wird nicht dadurch ausgeschlossen, daß gelegentlich einzelne Teile des aus der Hausschlachtung gewonnenen Fleisches und der daraus hergestellten Waren an Familienmitglieder, die nicht zum Haushalt gehören, oder an oder für Bedürftige unentgeltlich abgegeben werden.

(7) Sollen aus einer Hausschlachtung gewonenes Fleisch oder daraus hergestellte Waren nachträglich dem Verbrauch außerhalb des eigenen Haushalts des Steuerbegünstigten zugeführt werden, so ist dies vorher der zuständigen Schlachtsteuerstelle anzumelden. Der Unterschied zwischen der ermäßigten und der vollen Steuer für das ganze Tier ist gleichzeitig nachzuzahlen. Dies gilt insbesondere, wenn das Fleisch oder daraus hergestellte Waren gegen Entgelt oder im Tausch gegen anderes Fleisch oder andere Gegenstände oder ohne Entgelt an andere als die im Absatz 6 aufgeführten Personen abgegeben werden sollen.

(8) Durch Bestrafung wegen Schlachtsteuerhinterziehung verliert der Steuerbegünstigte für die Zukunft den Anspruch auf Steuerermäßigung für Hausschlachtungen. Der Verlust tritt mit der Rechtskraft des Straferkenntnisses ein.

§ 6. Die Schlachtsteuer ist zu erstatten, wenn binnen sieben Tagen nach der Einzahlung nachgewiesen wird, daß die Schlachtung unterblieben ist. Der Nachweis ist durch Bescheinigung des zuständigen Fleischbeschauers oder des Gemeindevorstandes zu erbringen. In der Bescheinigung ist anzugeben, aus welchem Grund die Schlachtung unterblieben ist.

§ 7. (1) Ist das Fleisch des geschlachteten Tieres bei der Fleischbeschau als genußuntauglich, als bedingt genußtauglich oder als in seinem Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt (minderwertig) beanstandet worden und bezieht sich die Beanstandung nicht nur auf die Organe und Eingeweide, so ist die Schlachtsteuer

zur Hälfte zu erstatten,

wenn mehr als ein Viertel, aber nicht mehr als die Hälfte des Schlachtgewichts des geschlachteten Tieres beanstandet ist,

ganz zu erstatten,

wenn mehr als die Hälfte des Schlachtgewichts beanstandet ist.

(2) Für schwachfinnige Rinder, deren Fleisch nach dreiwöchiger Kühlung oder Pökelung als genußtauglich ohne Einschränkung erklärt wird (§ 37 III Ziff. 4 der Ausführungsbestimmungen A zum Gesetz betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau — Zentralbl. für das Deutsche Reich 1922 S. 485 —), ist ein Drittel der Schlachtsteuer zu erstatten.

(3) Die Erstattung ist binnen vierzehn Tagen, im Fall des Absatzes 2 binnen fünf Wochen nach Ausfertigung der Bescheinigung des Fleischbeschauers über die Beanstandung zu beantragen. Die Bescheinigung ist dem Antrag beizufügen.

§ 8. (1) Auf Antrag nach vorgeschriebenem Muster erstattet die Schlachtsteuerstelle die Schlachtsteuer für Notschlachtungen im landwirtschaftlichen Betrieb, mit Ausnahme der Notschlachtungen von Schweinen und Schafen, die nur wegen einer äußeren Verletzung oder wegen eines äußerlich erkennbaren Knochenbruchs am Bein unterhalb des Knie- oder Buggelenks vorgenommen worden sind.

(2) Notschlachtung „im landwirtschaftlichen Betrieb“ liegt vor, wenn

a) ein Tier, das zum Viehbestand eines landwirtschaftlichen Betriebs oder Nebenbetriebs gehört, für Rechnung des Betriebsinhabers, oder ein Tier, das von einem landwirtschaftlichen Arbeitnehmer gehalten oder ihm als Deputat geliefert worden ist, für Rechnung des Arbeitnehmers notgeschlachtet wird[1]), und

b) der Tierhalter (Betriebsinhaber oder landwirtschaftlicher Arbeitnehmer) neben der landwirtschaftlichen Betätigung weder den Viehhandel noch das Metzgergewerbe betreibt.

(3) Notschlachtung im Sinne des Absatzes 1 liegt auch dann vor, wenn ein Tier wegen einer Krankheit, die mit wesentlicher Störung des Allgemeinbefindens verbunden ist, auf Anweisung eines Tierarztes oder mit Genehmigung des zuständigen Fleischbeschauers geschlachtet werden muß.

(4) Die Erstattung wird nicht gewährt,

a) wenn vor der Notschlachtung infolge von Veräußerung des Tieres die Gefahr für das Tier von dem Tierhalter auf eine andere Person übergegangen war, oder

b) wenn der Tierhalter, für dessen Rechnung notgeschlachtet worden ist, die Voraussetzungen für die Notschlachtung vorsätzlich herbeigeführt hat oder hat herbeiführen lassen.

(5) Voraussetzung für die Erstattung ist, daß

a) dem Antrag die Bescheinigung eines Tierarztes oder des zuständigen Fleischbeschauers beigefügt ist, in der unter Angabe der Tiergattung, des Ortes, des Zeitpunktes und des Grundes der Notschlachtung bezeugt wird, daß die Notschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb vorgenommen worden ist (Abs. 2) und begründet war, und

b) der Antragsteller in dem Antrag die Versicherung abgibt, daß vor der Notschlachtung die Gefahr für das Tier nicht von ihm auf eine andere Person infolge von Veräußerung übergegangen war.

(6) Durch Bestrafung wegen Schlachtsteuerhinterziehung verliert der Tierhalter für die Zukunft den Anspruch auf Steuererstattung bei Notschlachtungen. Der Verlust tritt mit der Rechtskraft des Straferkenntnisses ein.

§ 8a. Wird ein Tier, das bei einer öffentlich-rechtlichen oder örtlichen Viehversicherungsgemeinschaft versichert ist, bei Eintritt des Versicherungsfalls für Rechnung der Versicherungsgemeinschaft notgeschlachtet, so kann die Schlachtsteuerstelle auf Antrag die von der Versicherungsgemeinschaft gezahlte Schlachtsteuer erstatten, wenn bei Notschlachtung für Rechnung des Tierhalters diesem die Erstattung nach § 8 gewährt worden wäre; hierbei gilt die Uebernahme des Tieres durch die Versicherungsgemeinschaft nicht als Veräußerung im Sinne des § 8 Absatz 4 unter a. Die Erstattung ist der Versicherungsgemeinschaft nicht zu gewähren, wenn vor der Notschlachtung infolge von Veräußerung des Tieres die Gefahr für das Tier von der Versicherungsgemeinschaft auf eine andere Person übergegangen war.

---

[1]) Es ist gleichgültig, ob die Schlachtung im Anwesen des Tierhalters oder in einem privaten oder öffentlichen Schlachthaus vorgenommen wird (Auskunft des Oberfinanzpräsidenten Würzburg v. 12. Mai 1937).

II. Schlachtausgleichssteuer.

Zu § 10 des Gesetzes (betrifft die badischen Zollausschlüsse.)

III. Vorläufige Regelung des Verfahrens zur Erhebung und Sicherung der Schlachtsteuer.

§ 15. (1) Das Erhebungsverfahren und die Sicherung der Schlachtsteuer in den einzelnen Ländern richtet sich, soweit sich aus dem Gesetz und dieser Verordnung nichts anderes ergibt, bis auf weiteres nach den Vorschriften und Bestimmungen, die in den einzelnen Ländern bisher für das Erhebungsverfahren und die Sicherung der Schlachtsteuer gegolten haben. Wenn bisher getroffene Sonderregelungen das Erhebungsverfahren und die Sicherung der Schlachtsteuer in öffentlichen Schlachthäusern Bestimmungen enthalten, die von den Absätzen 1 und 3 des § 2 abweichen, gelten jedoch solche Bestimmungen auch weiterhin.

(2) Für das Erhebungsverfahren und die Sicherung der Schlachtsteuer in öffentlichen Schlachthäusern kann der Präsident des Landesfinanzamts Sonderregelungen treffen und dabei von den nach Absatz 1 anzuwendenden Ländervorschriften und -bestimmungen und auch von den Absätzen 1 und 3 des § 2 abweichen.

§ 16. (1) Auch Schlachtungen von Tieren, deren Lebendgewicht unter der für die Steuerfreiheit festgelegten Gewichtsgrenze liegt (§ 3 des Gesetzes), sind anzumelden.

(2) Polizeilich angeordnete Schlachtungen (§ 3) sind spätestens drei Tage nach der Tötung des Tieres der zuständigen Schlachtsteuerstelle oder Schlachtsteuerhilfsstelle anzumelden. Bei der Anmeldung ist eine polizeiliche Bescheinigung über die Tötungsanordnung vorzulegen. In der Bescheinigung muß das zu tötende Tier näher bezeichnet sein. Soll eine polizeilich angeordnete Schlachtung in einem Schlachthaus vorgenommen werden, in dem sich eine Schlachtsteuerstelle oder Schlachtsteuerhilfsstelle befindet, so hat die nach den Sätzen 1 und 2 vorgeschriebene Anmeldung vor der Tötung des Tieres zu erfolgen. Ueber die Anmeldung ist eine Bescheinigung auszustellen (vgl. § 2 Absatz 1 Satz 2).

(3) In den Ländern, in denen die für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau bestellten Personen die Schlachtsteuer in Verbindung mit der Schlachtvieh- und Fleischbeschau festsetzen, gilt als Anmeldung zur Schlachtsteuer die Anmeldung zur Schlachtvieh- und Fleischbeschau.

(4) Auch in Ländern, in denen für die Höhe der Schlachtsteuer bisher nur das Schlachtgewicht des Schlachttieres maßgebend war, ist bei der Anmeldung der Schlachtung das Lebendgewicht des Schlachttieres anzugeben.

§ 17. Wenn nach den bisherigen Vorschriften und Bestimmungen der Länder das Lebendgewicht aus dem Schlachtgewicht zu ermitteln ist, gelten als Lebendgewicht: für Schweine fünf Viertel, für Kälber und Schafe acht Fünftel, für Rindvieh das Doppelte des Schlachtgewichts.

§ 18. (1) Schlachtgewicht ist das Gewicht des geschlachteten Tieres, von dem die nachstehenden Teile abgetrennt sind:

1. bei Rindvieh mit Ausnahme der Kälber:
   a) die Haut,
   b) der Kopf hinter dem Hinterhauptbein und dem ersten Halswirbel (Genick),
   c) die Füße im unteren Gelenk der Fußwurzeln,
   d) die Organe und Eingeweide der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle mit den

anhaftenden Fettpolstern (Herz-, Lungen-, Darm-, Gekrösfett oder Mittelfett) mit Ausnahme der Nieren und des Nieren-, Becken- und Schlußfettes,

e) die an der Wirbelsäule und in dem vorderen Teil der Brusthöhle gelegenen Blutgefäße mit den anhaftenden Geweben einschließlich der Luftröhre und des sehnigen Teiles des Zwerchfells,

f) das Rückenmark,

g) bei männlichen Rindern die Geschlechtsteile mit Ausnahme des Sackfettes,

h) bei Kühen und über die Hälfte der Zeit trächtigen Kalben das Euter;

2. bei Kälbern: die Haut, die Organe und Eingeweide der Brust- und Bauchhöhle mit Ausnahme der Nieren und des Nierenfettes, der Nabel, bei männlichen Kälbern die Geschlechtsteile;

3. bei Schweinen: die Organe und Eingeweide der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle nebst Zunge, Luftröhre und Schlund, mit Ausnahme der Nieren und des Schmers (Flomen, Liesen), bei männlichen Schweinen die äußeren Geschlechtsteile;

4. bei Schafen: die Haut, der Kopf, die Füße, die Organe und Eingeweide, die Geschlechtsteile, alles dieses wie bei Rindvieh.

(2) Außerdem sind umfängliche krankhafte Veränderungen, insbesondere tuberkulöse Auflagerungen auf Brust- und Bauchfell, bei der Feststellung des Schlachtgewichts abzusetzen.

§ 19 (1) In den Ländern, in denen die Hauptzollämter bisher nicht Schlachtsteuerstellen waren, werden die Aufgaben, die den Hauptzollämtern auf Grund der Reichsabgabenordnung und auf Grund des Gesetzes aus der Verwaltung der Schlachtsteuer erwachsen, mit Ausnahme der Aufgaben aus der Schlachtsteuerausfuhrvergütung (§ 11) bis auf weiteres den Stellen übertragen, die die Schlachtsteuer bisher als Schlachtsteuerstellen verwaltet haben.

(2) In den Ländern, in denen bisher den Schlachtsteuerstellen (Hauptzollämtern, Oberbürgermeistern, Landräten oder anderen Stellen) Hilfsstellen zugeteilt waren, werden diesen Hilfsstellen dieselben Dienstgeschäfte übertragen, mit denen sie bisher betraut waren.

(3) In den Ländern, in denen bisher die für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau bestellten Personen mit der Steuerfestsetzung befaßt waren, werden diesen Personen bis auf weiteres die mit der Steuerfestsetzung verbundenen Dienstgeschäfte übertragen. Sie nehmen diese Dienstgeschäfte im Auftrag und nach Anweisung der Schlachtsteuerstellen vor.

(4) Die Schlachtsteuerstellen, denen die Verwaltung der Schlachtsteuer durch Absatz 1 übertragen ist, gelten als Finanzämter, die in Absatz 2 genannten Hilfsstellen als Hilfsstellen von Finanzämtern im Sinne der Reichsabgabenordnung.

(5) Die Schlachtsteuerstellen, denen die Verwaltung der Schlachtsteuer durch Absatz 1 übertragen ist, ihre Hilfsstellen und, wenn den für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau bestellten Personen die Steuerfestsetzung übertragen ist, auch diese unterstehen für die Schlachtsteuer der Dienstaufsicht des Präsidenten des Landesfinanzamts.

§ 20. (1) Schlachtsteuerstellen, denen die Verwaltung der Schlachtsteuer durch § 19 Absatz 1 übertragen ist, erhalten bis auf weiteres von dem Aufkommen an Schlachtsteuer in öffentlichen Schlachthäusern drei vom Hundert, von dem übrigen Aufkommen in ihrem Bezirk vier vom Hundert als Entschädigung für die Mitwirkung bei der Erhebung der Schlachtsteuer. Aus der Entschädigung haben sie ihre Hilfsstellen und die für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau bestellten Personen, wenn diesen die Steuerfestsetzung übertragen ist, in derselben

Höhe und in derselben Weise wie bisher zu entschädigen. Wenn der Vomhundertsatz der Entschädigung geringer ist als vor dem 1. Mai 1934, so vermindern sich die den einzelnen Stellen zustehenden Anteile im Verhältnis der früheren zu der jetzt bestimmten Entschädigung. Die Entschädigung der für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau bestellten Personen darf hierbei nicht geringer werden als je eins vom Hundert für jede Steuerfestsetzung. Diesen Personen hat die Schlachtsteuerstelle außerdem für jede Verwiegung, die sie zur Festsetzung der Steuer außerhalb der öffentlichen Schlachthäuser vorgenommen haben, eine zusätzliche Entschädigung zu zahlen, die eins vom Hundert der für das verwogene Tier festgesetzten Steuer beträgt. Die zusätzliche Entschädigung ist aus dem Aufkommen der Schlachtsteuer zu zahlen.

(2) In Ländern, in denen die Hauptzollämter die Schlachtsteuer verwalten, regelt der Präsident des Landesfinanzamts die Entschädigung an die den Hauptzollämtern zugeteilten Hilfsstellen.

§ 21. Die Zahlung (Ein- und Auszahlung), Buchung und Ablieferung der Schlachtsteuer richtet sich, soweit nicht in den §§ 22 und 23 eine andere Regelung getroffen ist, bis auf weiteres nach den bisherigen Bestimmungen der Länder.

§ 22. In den Ländern, in denen die Hauptzollämter die Schlachtsteuer nicht verwalten, gilt folgendes:

1. Die mit der Erhebung betrauten Stellen haben die angenommenen Einzahlungen sicher aufzubewahren. Sie müssen diese bei Prüfungen stets vorweisen können. Die im Laufe des Tages angenommenen Einzahlungen sind, soweit möglich, noch am gleichen Tage, spätestens jedoch am folgenden Werktag an die nach den bisherigen Bestimmungen zuständigen Stellen abzuliefern. Von der täglichen Ablieferung kann abgesehen werden, wenn der abzuliefernde Betrag einschließlich der aus Vortagen stammenden Beträge 100 RM. nicht erreicht. Zum Monatsschluß sind die angenommenen Einzahlungen restlos abzuliefern. Der Präsident des Landesfinanzamts kann den im Satz 4 vorgesehenen Betrag von 100 RM. herabsetzen. Er kann Schlachtsteuerstellen und Schlachtsteuerhilfsstellen gestatten, erst zum Vierteljahresschluß restlos abzuliefern, wenn diese Stellen eine Schlachtsteuereinnahme von nicht mehr als monatlich durchschnittlich 50 RM. haben.
2. Die Stellen, an die die Einzahlungen abgeliefert worden sind, haben die erhaltenen Beträge an die Oberfinanzkasse abzuliefern. Der Präsident des Landesfinanzamtes kann bestimmen, daß die Beträge für Rechnung der Oberfinanzkasse unmittelbar an die Reichshauptkasse abzuliefern sind. Ziffer 1 findet entsprechende Anwendung.
3. Am Monatsschluß haben die Stellen, die an die Oberfinanzkasse abliefern, die im § 20 vorgesehenen Entschädigungen zu berechnen und an die Empfangsberechtigten auszuzahlen. Der ausgezahlte Betrag ist der Oberfinanzkasse mit Kassenbescheinigung nach Muster 3[1]) auf die Ablieferung von Schlachtsteuer anzurechnen. Der Präsident des Landesfinanzamts kann das Verfahren anders regeln.
4. Die Stellen, die an die Oberfinanzkasse abliefern, haben ihr nach dem Schluß der Monate April, Mai, Juli, August, Oktober, November, Januar, Februar und März eine monatliche und nach dem Schluß jedes Vierteljahrs

[1]) Nicht abgedruckt. Die Vordrucke Muster 3 bis 7 können vom Reichsfinanzzeugamt bezogen werden.

eine vierteljährliche Einnahmenachweisung nach Muster 4[1]) bis zum vierten Kalendertag des folgenden Monats einzureichen. Für jedes Vierteljahr ist außerdem eine Abschlußnachweisung nach Muster 5[1]) aufzustellen und bis zum vierten Kalendertag nach Ablauf des Vierteljahres der Oberfinanzkasse einzureichen.

5. Bleiben Stellen, die mit der Erhebung und Ablieferung der Schlachtsteuer betraut sind, mit der Ablieferung in Verzug, so werden die nicht abgelieferten Beträge dem Land, dem die säumigen Stellen angehören, auf den ihm zustehenden Länderanteil an der Schlachtsteuer angerechnet. Das Rückgriffsrecht der Länder gegen die säumigen Stellen bleibt unberührt.

6. Die Bücher und Belege über die Festsetzung, Erhebung und Ablieferung der Schlachtsteuer sind bei den Schlachtsteuerstellen für die Rechnungsprüfung sorgfältig aufzubewahren.

§ 23. In den Ländern, in denen die Hauptzollämter die Schlachtsteuer verwalten, haben die Zollkassen die Schlachtsteuer nicht an die bisher zuständige Stelle, sondern an die Oberfinanzkasse abzuliefern. Die Ablieferung richtet sich nach den Bestimmungen der Amtskassenordnung.

§ 24. (1) Wird Schlachtsteuer für Schlachtungen, die vor dem 1. Mai 1934 vorgenommen worden sind, nach dem 30. April 1934 gezahlt oder abgeliefert, so sind diese Beträge in der bisherigen Weise an die zuständigen Länderkassen abzuführen und entsprechend zu verrechnen.

(2) Bei Erstattung von Schlachtsteuerbeträgen für Schlachtungen, die vor dem 1. Mai 1934 vorgenommen worden sind, geschieht die Auszahlung auch nach dem 30. April 1934 zu Lasten der Länder. Die ausgezahlten Beträge sind in der bisherigen Weise mit den zuständigen Länderkassen zu verrechnen.

§ 25. Erstattungen von Schlachtsteuer, die nach dem 30. April 1934 für Schlachtungen vor dem 1. Mai 1934 beantragt werden, sind nach den bis zum 1. Mai 1934 geltenden Bestimmungen zu gewähren.

IV. **Schlußbestimmungen.**

§ 26. (1) Die Schlachtsteuerstellen haben bis zum 25. jeden Monats dem Präsidenten des Landesfinanzamts eine Schlachtsteuerübersicht für den vorhergehenden Monat nach Muster 6[1]) doppelt vorzulegen.

(2) Die Hauptzollämter haben bis zum 25. jeden Monats dem Präsidenten des Landesfinanzamts eine Uebersicht über die im vorhergehenden Monat erhobene Schlachtausgleichsteuer und über die in diesem Monat gezahlte Ausfuhrvergütung nach Muster 7[1]) doppelt vorzulegen.

(3) Die Präsidenten der Landesfinanzämter übersenden bis zum zehnten Tag des folgenden Monats je ein Stück der Uebersichten an das Statistische Reichsamt. Dieses fertigt vierteljährlich Zusammenstellungen und veröffentlicht sie.

§ 27. Diese Verordnung tritt am $\frac{\text{1. Mai 1934}}{\text{1. April 1935}}$ in Kraft.

---

[1]) Nicht abgedruckt. Die Vordrucke Muster 3 bis 7 können vom Reichsfinanzzeugamt bezogen werden.

B. Kosten der Schlachtvieh- und Fleischbeschau in den Ländern mit besonderer Regelung.

1. Regelung der Kostenfrage und des Abrechnungsverfahrens in Preußen.

Kosten der Schlachtvieh- und Fleischbeschau einschl. der Trichinenschau
(§§ 60—65 d. preuß. Ausführ.-Best.).

§ 60. (1) Hinsichtlich der Kosten der Untersuchung der in ein öffentliches Schlachthaus gelangenden Schlachttiere, ferner der Kosten der durch Beschlüsse von Schlachthausgemeinden angeordneten Untersuchung des nicht im öffentlichen Schlachthaus ausgeschlachteten frischen Fleisches sowie hinsichtlich der für diese Untersuchungen zu erhebenden Gebühren verbleibt es nach § 5, § 14 Abs. 1, § 21 Satz 2 FAG.[1]) bei den besonderen gesetzlichen Bestimmungen.

(2) Im übrigen gelten für die Vergütung der Beschauer, die Deckung der sonstigen Kosten der Schlachtvieh- und Fleischbeschau einschl. der Trichinenschau, für die Kennzeichnung des Fleisches sowie die Bemessung und Erhebung von Gebühren zur Deckung dieser Kosten auf Grund des § 14 Abs. 2, der §§ 15, 16 FAG. in der Fassung des Ges. v. 18. 5. 1933, GS. S. 185, die Bestimmungen der folgenden §§ 61 bis 65.

§ 61. (1) Die Entlohnung der Beschauer kann sowohl durch Bewilligung fester Gehälter als auch durch Einzelvergütungen für die ausgeführten Untersuchungen (Beschaugebühren) — vgl. § 65 — erfolgen. Die Bewilligung fester Gehälter sowie die Vergütungen der an Beschauämtern tätigen Beschauer bedürfen der Genehmigung des MdI.

(2) Die Einzelvergütungen (Beschaugebühren) der Beschauer sind bei der den Tierärzten nicht vorbehaltenen (ordentlichen) Beschau im allgemeinen gleich hoch, gleichgültig, ob Tierärzte oder andere Personen zu Beschauern bestellt sind. Jedoch erhalten die nicht gegen feste Bezüge beschäftigten Fleischbeschautierärzte, wenn sie für die Ausführung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau bei allen Schlachtungen in einem Bezirk als ordentliche Beschauer bestellt sind, mit Rücksicht darauf, daß in den von ihnen verwalteten ordentlichen Beschaubezirken die Kosten für die den Tierärzten vorbehaltene Ergänzungsbeschau erspart werden, für jeden Fall der ordentlichen Fleischbeschau neben der Beschaugebühr einen Teil des mit der Beschaugebühr zu erhebenden Zuschlags, der zur Deckung der besonderen Kosten der Schlachtvieh- und Fleischbeschau (Ergänzungsbeschau usw.) bestimmt ist, vgl. § 65 (2).

(3) Die Beschaugebühren bei der ordentlichen Schlachtvieh- und Fleischbeschau sowie der Trichinenschau sind auch unabhängig davon, ob es sich um vereinzelte oder gehäufte, um gewerbliche oder um Hausschlachtungen handelt, stets gleich hoch. Eine Abweichung von diesem Grundsatz kann nur ganz ausnahmsweise beim Vorliegen besonderer Verhältnisse erfolgen. Die Entscheidung bleibt dem MdI. vorbehalten.

(4) Die Ausführung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau durch die beamteten Tierärzte in dem ihnen zugewiesenen Umfang (vgl. § 3 (4) und § 7) gehört zu den Dienstobliegenheiten dieser Beamten und wird deshalb nicht besonders vergütet.

---

[1]) Die in den preußischen Ausführungsbestimmungen vorkommenden Abkürzungen bedeuten: FG. = Reichsfleischbeschaugesetz; BB. A, BB. B usw. = Ausführungsbestimmungen A, B usw. zum Reichsfleischbeschaugesetze; FAG. = Preußisches Ausführungsgesetz; ABI. = Ausführ.-Best.; GO. = Gebührenordnung; MdI. = Preußisches Innenministerium (jetzt Reichs- und Preuß. Ministerium des Innern).

(5) In Beschaubezirken mit gehäuften Schlachtungen wird den Beschauern ein je nach der Höhe der Einnahme aus der ordentlichen Fleischbeschau und aus der Trichinenschau festgesetzter Teil des Einkommens in Abzug gebracht; vgl. § 65 (4).

(6) Den in der ordentlichen Schlachtvieh- und Fleischbeschau oder in der Trichinenschau tätigen Beschauern werden erhöhte Beschaugebühren in den Fällen gewährt, in denen ihre Amtstätigkeit zu ungewöhnlicher Tageszeit oder an Sonn- oder Festtagen verlangt wird, oder in denen die Besitzer von Schlachttieren die Schlachtungen erheblich verzögern, so daß die Beschauer in ihrer Amtstätigkeit aufgehalten werden, ferner, wenn die Beschauer in Beschaubezirken mit bestimmten Schlachttagen außerhalb der festgesetzten Schlachttage in Anspruch genommen werden [vgl. § 1 (5) und (6) GO., § 64 (2) dieser Bestimmungen].

(7) Eine nachträgliche besondere Stempelung des Fleisches wird dem Beschauer nach den Bestimmungen des § 37 Abs. 2 [§ 1 (7) GO.] vergütet.

(8) a) Bei der den Tierärzten vorbehaltenen Fleischbeschau (Ergänzungsfleischbeschau und Beschau bei Einhufern) ist die Untersuchungsgebühr bei allen Tiergattungen gleich hoch.

b) In der Untersuchungsgebühr für die Ergänzungsfleischbeschau ist die Vergütung für die Mehrleistung bei der Herbeiführung einer bakteriologischen Fleischuntersuchung mit enthalten.

§ 62. (1) Die Beschauer erhalten neben den Gehältern oder Einzelvergütungen — § 61 (1) — in besonderen Fällen eine Entschädigung (Abs. 2) für die Zurücklegung längerer Wege und für den bei Benutzung der nach festen Fahrplänen verkehrenden Verkehrsmittel entstehenden besonderen Zeitverlust.

(2) Für die Gewährung dieser Entschädigung gelten folgende Grundsätze:

A. Ordentliche Schlachtvieh- und Fleischbeschau.

a) Im Hinblick auf die im § 65 (1) dieser Bestimmungen und im § 1 (2) GO. getroffene Regelung, nach der die bei der ordentlichen Fleischbeschau entstehenden Kosten in Form einer Pauschalentschädigung abgegolten werden, so daß sich eine jedesmalige genaue und zeitraubende Nachprüfung der tatsächlich zurückgelegten Wegeentfernung und der Zeitversäumnis erübrigt, kommt eine besondere Entschädigung (Abs. 1) im eigenen Beschaubezirk grundsätzlich nicht in Betracht. Nur in Ausnahmefällen, d. i. in dünn bevölkerten und räumlich ausgedehnten Beschaubezirken, kann eine besondere Entschädigung gewährt werden — vgl. § 65 (7) —, jedoch nicht für die vom Wohnort im Umkreis von 5 Kilometern zurückgelegten Wege.

Eine besondere Entschädigung (Abs. 1) kann ausnahmsweise bei der ordentlichen Fleischbeschau im eigenen Bezirk nach den oben angeführten Richtlinien nur durch die Landespolizeibehörde mit Genehmigung des MdI. gewährt werden[1]). Wo in Einzelfällen besondere örtliche Verhältnisse die Gewährung einer besonderen Entschädigung auch innerhalb des vom Wohnorte berechneten Umkreises von 5 Kilometern erforderlich erscheinen lassen, kann die Landespolizeibehörde auf Antrag nach Ablauf eines jeden Jahres zur Abgeltung der in dem genannten

[1]) Die ministeriellen Genehmigungen von Wegevergütungen gelten ab 1. 10. 1937 als widerrufen. Erneute Anträge sind zugelassen (Erlaß d. Reichs- u. Preuß. Minist. d. J. v. 6. 5. 1937).

Umkreis tatsächlich zurückgelegten Wegeentfernungen und der hierbei eingetretenen besonderen Zeitversäumnis gleichfalls mit Genehmigung des MdI. einen Pauschbetrag in angemessener Höhe gewähren.

b) Beschauer, die einen ordentlichen Beschaubezirk vertretungsweise verwalten, erhalten bei der Fleischbeschau in diesem Beschaubezirk eine Entschädigung (Abs. 1), die 50 v. H. der bei der Ergänzungsbeschau für die Zurücklegung von Landwegeentfernungen gewährten Entschädigung beträgt, sofern die Stellvertreter in dem betreffenden Beschaubezirk nicht wohnen und die Orte, in denen die Untersuchungen ausgeführt werden, mehr als 5 Kilometer von ihrem Wohnort entfernt sind. Diese Vergütung wird ohne Rücksicht auf die Art des benutzten Verkehrsmittels gewährt.

Die Wegestrecken für die Hin- und Rückreise werden zusammengerechnet und alsdann auf volle Kilometer nach oben abgerundet. Für die Berechnung der Entfernung ist die kürzeste Wegestrecke von Ortsmitte bis Ortsmitte maßgebend.

B. (Betrifft die den Tierärzten vorbehaltene Beschau [Ergänzungsbeschau und Beschau der Einhufer].)

§ 63. (1) Die nach § 14 Abs. 2 FAG. in der Fassung des Ges. v. 18. 5. 1933 (GS. S. 185) von den Besitzern der Schlachttiere und des Fleisches zu erhebenden Gebühren werden so bemessen, daß *die gesamten Kosten* der Schlachtvieh- und Fleischbeschau, einschl. *der Trichinenschau, und der Kennzeichnung des Fleisches* gedeckt werden. Zu diesen Gesamtkosten rechnen auch etwa zu zahlende Entschädigungen — § 62 (1) — und besondere Versäumnisvergütungen, ferner die Kosten der Ergänzungsfleischbeschau, einschl. der bakteriologischen Fleischuntersuchung, und die bei der Durchführung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau sonst entstehenden besonderen Kosten. Insbesondere gehören hierzu:

a) die Versandkosten der Fleischproben für die bakteriologische Fleischuntersuchung und die Kosten der Mitteilung des Untersuchungsergebnisses an den Fleischbeschautierarzt,

b) *etwaige Postgebühren für die Uebersendung der amtlichen Gebührenquittungen, Tagebücher und Forderungsnachweise an den Landrat oder an eine andere Abrechnungsstelle,*

c) *die Kosten für die Fleischbeschau- und Trichinenschautagebücher, einschl. der Beihefte und Statistikvordrucke, für vorgeschriebene Beschaustempel* (außer Namenstempel der Tierärzte), *für Stempelfarbe,*

d) *die Arbeitgeberanteile der Sozialversicherungsbeiträge.*

(2) Die Besitzer von Schlachttieren oder des Fleisches haben für jeden Fall der Schlachtvieh- und Fleischbeschau, einschl. der Trichinenschau, oder der Fleischbeschau allein oder der Trichinenschau allein Gebühren zu entrichten, die für die einzelnen Schlachttiergattungen ohne Rücksicht auf die Art der Schlachtung im allgemeinen gleich hoch sind; vgl. § 61 (2) und (3), § 64 (2).

(3) Nur in den im § 61 (6) aufgeführten Fällen sind erhöhte Beschaugebühren zu entrichten. Ferner bleibt vorbehalten, bestimmte Betriebe, deren Wirtschaftsführung häufiger als gewöhnlich die teure Ergänzungsbeschau oder bakteriologische Fleischuntersuchung erforderlich machen, zur Deckung der hierbei entstehenden Kosten heranzuziehen. Das gleiche gilt für alle Fälle, in denen infolge Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften des § 17 Abs. 2, 3, 4 und § 18 BB. A

eine bakteriologische Fleischuntersuchung eingeleitet werden muß (§ 1 (5) bis (8) GO.).

§ 64. (1) Die den Tierbesitzern zur Last fallenden *Beschaugebühren* (§ 37 Abs. 2, § 61 Abs. 6, § 63 Abs. 2, § 64 Abs. 2 dieser Bestimmungen, § 1 GO.) sind *möglichst vor Ausführung der Beschau* nach den hierfür erlassenen Bestimmungen *zur Staatskasse zu entrichten. Die Beschauer haben die Beschaugebühren nebst den Zuschlägen von den Tierbesitzern unmittelbar zu erheben, sofern nicht Sonderbestimmungen bestehen.* Das hierfür maßgebende *Abrechnungsverfahren*[1]) wird durch besonderen Erlaß geregelt.

(2) Für die Höhe der von den Besitzern der Schlachttiere und des Fleisches für die Ausführung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau, einschl. der Trichinenschau, sowie der Trichinenschau allein zu zahlenden Gebühren ist eine besondere *Gebührenordnung* (GO.)[2]) maßgebend. Andere als die in dieser GO. aufgeführten Gebühren sind von den Besitzern nicht zu entrichten. Die bei der Ausführung der Fleischbeschau entstehenden weiteren unmittelbaren Kosten fallen der Staatskasse zur Last.

(3) Die GO. wird im Ministerialblatt für die innere Verwaltung verkündet. Die Landespolizeibehörden haben in geeigneter Weise dafür zu sorgen, daß die GO. in den einzelnen Gemeinden bekannt wird.

§ 65. (1) *Für die Untersuchung* (*Beschau*) im Rahmen der ordentlichen Schlachtvieh- und Fleischbeschau, einschl. der Trichinenschau, und für die Trichinenschau allein *erhalten die Beschauer als Einzelvergütung* gemäß § 61 aus der Staatskasse die in der GO. im § 1 (2) A unter den Nummern 1—9 und im § 1 (2) B unter den Nummern 1—3 als Beschaugebühr (eigentliche Untersuchungsgebühr + Pauschalentschädigung — § 62 (2) —) festgesetzten Beträge.

(2) (Betrifft Tierärzte.)

(3) Beschauer, die in *Beschauämtern* tätig sind, erhalten, sofern ihre Tätigkeit nicht durch feste Bezüge (Gehälter) abgegolten wird, gleichfalls Vergütungen für die einzelnen Leistungen nach Maßgabe der für die Zahlung der Vergütungen in Beschauämtern ergangenen besonderen Regelung; vgl. § 61, 1.

(4) *Uebersteigen die monatlichen Gesamteinnahmen an Beschaugebühren aus der ordentlichen Fleischbeschau und der Trichinenschau* bei den Fleischbeschautierärzten mehr als 400 RM., *bei Fleischbeschauern und Trichinenschauern mehr als 250 RM.*, so sind

a) von dem den Tierärzten nach den Absätzen 1 und 2 zustehenden
Mehrbetrage über 400 RM. bis 500 RM. . . . . 25 v. H.
von dem weiteren Mehrbetrage bis 600 RM. . . . . 40 „ „
„ „ „ „ „ 700 „ . . . . 55 „ „
„ „ „ „ über 700 „ . . . . 70 „ „

b) *von dem den Fleischbeschauern und Trichinenschauern nach Absatz 1 zustehenden*
Mehrbetrage über 250 RM. bis 350 RM. . . . . 25 v. H.
von dem weiteren Mehrbetrage bis 450 RM. . . . . 40 „ „
„ „ „ „ „ 550 „ . . . . 55 „ „
„ „ „ „ über 550 „ . . . . 70 „ „

zugunsten der Staatskasse in Abzug zu bringen.

---

[1]) S. S. 349. [2]) S. S. 346.

(5) (Betrifft die Fleischbeschautierärzte.)

(6) Für die Gewährung erhöhter Vergütungen in besonderen Fällen sowie von Sondervergütungen für eine nicht im Anschluß an die Fleischbeschau auszuführende besondere Abstempelung des Fleisches sind die Bestimmungen in § 61 Abs. 6, § 37 Abs. 2 dieser Bestimmungen sowie § 1 Abs. 5, 6, 7 GO. (vgl. § 64 Abs. 2) maßgebend. Voraussetzung für die Zahlung ist der Nachweis entsprechender erhöhter Einnahmen durch die Abrechnungen der Beschauer.

(7) Als besondere Entschädigung nach Maßgabe des § 62 erhalten

a) die in der ordentlichen Fleischbeschau tätigen Beschauer je Kilometer 0,20 RM., u. z. ohne Rücksicht auf die Art des benutzten Verkehrsmittels.

b) (Betrifft die Fleischbeschautierärzte.)

(8—11) (Betrifft die Fleischbeschautierärzte.)

(12) Beschauern, die bei der Trichinenschau lebende Trichinen im Fleisch entdecken, wird für jeden Fall eine besondere Vergütung von 10 RM. gewährt.

(13) Ausgaben, die nicht zu den unmittelbaren Beschaulasten gehören, z. B. die Kosten der Beseitigung beanstandeter Fleisches, gehören nicht zu den von der Staatskasse zu deckenden Kosten der Fleischbeschau.

Anhang I.

Gebührenordnung für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau einschließlich der Trichinenschau bei Schlachtungen außerhalb der Gemeinden mit Schlachthauszwang (GO.).

Auf Grund des § 14 Abs. 2 des Ges. über die Ausführung des Schlachtvieh- und Fleischbeschauges. v. 28. 6. 1902 (GS. S. 229) in der Fassung des Ges. v. 18. 5. 1933 (GS S. 185) wird für das Staatsgebiet mit Ausnahme der Gemeinden mit Schlachthauszwang folgendes bestimmt:

§ 1[1].

(1) Die Besitzer von Schlachttieren und des Fleisches haben zu entrichten:

A. Für die Ausführung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau, einschl. der Trichinenschau:

1.	bei Rindvieh (ausschl. Kälber) je Tier	3,—	RM.
2.	bei Schweinen (einschl. der Trichinenschau) je Tier	2,—	„
3.	bei Schweinen (ausschl. der Trichinenschau) je Tier	1,10	„
3a)	bei Ferkeln (einschl. der Trichinenschau) je Tier	1,20	„
3b)	bei Ferkeln (ausschl. der Trichinenschau) je Tier	0,30	„
4.	bei Kälbern je Tier	0,95	„
5.	bei sonstigem Kleinvieh (Schaf, Ziege) je Tier	0,75	„
6.	bei Zickeln oder Lämmern je Tier	0,30	„
7.	bei Hunden (einschl. der Trichinenschau) je Tier	1,65	„
8.	bei Hunden (ausschl. der Trichinenschau) je Tier	0,75	„
9.	bei Pferden oder sonstigen Einhufern je Tier	5,75	„

B. Für die Ausführung der Trichinenschau allein[2]):

---

[1]) Neue Fassung gemäß dem 3. Nachtrag zur Gebührenordnung außerhalb der Gemeinden mit Schlachthauszwang v. 3. 7. 1934.

[2]) Für die Prov. Hessen-Nassau betragen nach dem 1. Nachtrag zur Gebührenordnung (Sondergebührenordnung für die Prov. Hessen-Nassau,

1. bei Schweinen (einschl. Ferkel), Wildschweinen, Hunden oder anderen der Trichinenschau unterworfenen Tieren je Tier . . . . 0,90 RM.
2. bei Schinken oder anderen Fleischstücken je Stück . . . . . . 0,45 „
3. bei Speck je Stück : : : : . . . . 0,30 „

(2) Von diesen Gebührensätzen entfallen:

A. Bei der Schlachtvieh- und Fleischbeschau auf:

Lfd. Nr.		Vergütung für die Beschau (Beschaugebühr)		Zuschlag zur Deckung besonderer Kosten (Ergänzungsbeschau usw.) RM.
		eigentliche Untersuchungsgebühr RM.	Pauschalentschädigung [§ 62 (2) ABJ.] RM.	
1	beim Rind	2,—	0,50	0,50
2	beim Schwein (einschl. Trichinenschau)	1,40	0,30	0,30
3	beim Schwein (ausschl. Trichinenschau)	0,70	0,20	0,20
3a	beim Ferkel (einschl. Trichinenschau)	0,80	0,20	0,20
3b	beim Ferkel (ausschl. Trichinenschau)	0,20	0,10	—
4	beim Kalb	0,60	0,20	0,15
5	beim sonstigen Kleinvieh (Schaf, Ziege) je Tier	0,55	0,10	0,10
6	beim Zickel oder Lamm	0.20	0,10	—
7	beim Hund (einschl. Trichinenschau)	1,20	0,25	0,20
8	beim Hund (ausschl. Trichinenschau)	0,55	0,10	0,10
9	beim Pferd oder einem sonstigen Einhufer	4,75	—	1,—

Ministerialerlaß v. 16. 6. 1933) in Verbindung mit dem 3. Nachtrag (s. Fußnote 1) bei Hausschlachtungen die Beschaugebühren bei der Trichinenschau allein:

	Vergütung für die Beschau (Beschaugebühr)		Zuschlag zur Deckung besond. Kosten (Erg.-Beschau usw.) RM.
	eigentl. Untersuchungsgebühr RM.	Pauschalentschädigung § 62 (2) Ausf.-B. RM.	
beim Schwein (einschl. Ferkel), Wildschwein, Hund oder einem anderen der Trichinenschau unterworfenen Tier	0,50	0,10	0,10

B. Bei der Trichinenschau allein:

Lfd. Nr.		Vergütung für die Beschau (Beschaugebühr)		Zuschlag zur Deckung besonderer Kosten (Ergänzungsbeschau usw.) RM.
		eigentliche Untersuchungsgebühr RM.	Pauschalentschädigung [§ 62 (2) ABJ.] RM.	
1	beim Schwein (einschl. Ferkel), Wildschwein, Hund oder einem anderen der Trichinenschau unterworfenen Tier	0,60	0,20	0,10
2	bei einem Schinken oder anderen Fleischstück	0,35	0,10	—
3	bei einem Speckstück	0,20	0,10	—

(3) Die Gebührensätze gelten ohne Rücksicht darauf, ob es sich um eine ordentliche oder um eine den Tierärzten vorbehaltene Beschau handelt.

(4) Die Gebühren zu (1) A 1—9 sind in voller Höhe auch dann fällig, wenn eine Schlachtviehbeschau ohne nachfolgende Fleischbeschau oder wenn bei Notschlachtungen nur eine Fleischbeschau stattgefunden hat. Ebenso sind die Gebühren in voller Höhe zu entrichten — jedoch nur für ein Tier, und zwar bei Tieren verschiedener Art, nur für das Tier höchster Gebühr —, wenn der Beschauer sich auf Anmeldung zur Schlachtstätte begeben hat, die Untersuchung aber nicht vorgenommen werden konnte, weil der Besitzer die beabsichtigte Schlachtung aufgehoben oder verschoben hat.

(5) Die Gebühren nach § 1 (1) sind erhöht um 100 v. H. der Beschaugebühren zu entrichten:

a) wenn eine Untersuchung vor 7 Uhr (im Winter, d. i. in der Zeit vom 1. 11. bis 1. 3., vor 8 Uhr) oder nach 20 Uhr, oder wenn sie an Sonn- und Festtagen verlangt wird,

b) wenn ein zur Schlachtviehbeschau angemeldetes Tier beim Eintreffen des Beschauers an der Beschaustelle nicht zur Untersuchung bereitsteht,

c) wenn die Schlachtung so verzögert wird, daß die Fleischbeschau bei Rindern zwei Stunden, bei sonstigen Schlachttieren eine Stunde nach dem von dem Besitzer angegebenen Zeitpunkt der Schlachtung — vgl. § 20 Abs. 1 der Ausführungsbestimmungen betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, einschl. der Trichinenschau, bei Schlachtungen im Inlande (ABJ.) — vom 20. 3. 1903 (MBliV. S. 56) — nicht vorgenommen werden kann. Die angegebenen Zeiten gelten für das einzelne Tier. Werden gleichzeitig mehrere Tiere zur Untersuchung angemeldet, so tritt die Verdoppelung der Beschaugebühr bei der Schlachtviehbeschau nur für ein Tier ein, und zwar bei Tieren verschiedener Gattung für ein Tier des höchsten Gebührensatzes. Bei der Fleischbeschau, einschl. der Trichinenschau, ist die doppelte Gebühr für alle gleichzeitig geschlachteten Tiere zu entrichten, wenn und soweit die Untersuchung nach Ablauf der Gesamtschlachtfrist, die sich nach der Zahl der Tiere ergibt, nicht vorgenommen werden kann.

(6) Sind für einen Beschaubezirk Schlachttage bestimmt, und wird der Beschauer außerhalb der festgesetzten Schlachttage in Anspruch

genommen, so sind neben den Gebühren nach § 1 (1) noch 50 v. H. der Beschaugebühren zu entrichten.

(7) Für eine vom Besitzer geforderte, nicht im unmittelbaren Anschluß an die Fleischbeschau vorzunehmende besondere Stempelung des Fleisches hat der Besitzer außer einer etwaigen Entschädigung von 0,10 RM. je Kilometer für jedes Fleischstück 0,05 RM., jedoch insgesamt mindestens 0,50 RM. zu entrichten.

(8) Gemäß § 63 (3) ABJ. ist nach dem 2. Nachtrag zur Gebührenordnung außerhalb der Gemeinden mit Schlachthauszwang v. 25. 10. 1933 neben den Gebühren ein Zuschlag in Höhe von 100 v. H. der Beschaugebühr festgestellt worden:

a) für bestimmte Betriebe, in denen erfahrungsgemäß häufig kranke oder krankheitsverdächtige Tiere geschlachtet werden,
b) für bestimmte Betriebe, z. B. Pferdeschlächtereien, nach denen erfahrungsgemäß häufig auswärts geschlachtete Tiere zur weiteren Ausschlachtung oder zur fleischbeschaulichen Untersuchung verbracht werden,
c) für bestimmte Betriebe, z. B. Molkereien, bei denen mit seuchenhaften Erkrankungen bestimmter Tiergattungen und anschließenden Massennotschlachtungen zu rechnen ist,
d) für alle Fälle, in denen infolge Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften des § 17 Abs. 2, 3, 4 und § 18 BB. A eine bakteriologische Fleischuntersuchung eingeleitet werden muß[1]).

Der Zuschlag ist in den Fällen a bis c für jede in dem bestimmten Betriebe vorkommende Schlachtvieh- und Fleischbeschau zu erheben. Die Bestimmung der nach a bis c in Frage kommenden Betriebe bleibt den Regierungspräsidenten — für Berlin dem Polizeipräsidenten in Berlin — überlassen.

Die Regierungspräsidenten und der Polizeipräsident in Berlin haben in einjährigen Zwischenräumen zu prüfen, für welche bestimmten Betriebe die erhöhten Gebühren beizubehalten und welche neu zu benennen sind. Die Zuschläge fließen in voller Höhe in die Staatskasse.

§ 2. Die Fleischbeschautierärzte, Fleischbeschauer und Trichinenschauer sind berechtigt, die Vornahme der Beschau vor der Entrichtung der Gebühr abzulehnen.

§ 3. Für besondere Verhältnisse bleibt der Erlaß abweichender Bestimmungen vorbehalten.

§ 4. Diese Gebührenordnung tritt am 1. 7. 1933 in Kraft.

Anhang II.

Abrechnungsverfahren für die Einnahmen und Ausgaben bei der Schlachtvieh- und Fleischbeschau bei Schlachtungen außerhalb der Gemeinden mit Schlachthauszwang.

(Runderlaß des Ministers des Innern vom 9. Juni 1933 — III b 1308 —.)

(1) Nachdem durch § 1 des Ges. zur Abänderung des Ges. über Ausführung des Schlachtvieh- und Fleischbeschauges. v. 28. 6. 1902 (GS. S. 229) und des Polizeikostenges. v. 2. 8. 1929 (GS. S. 162), v. 18. 5. 1933 (GS. S. 185) der § 14 Abs. 2 des Ges. betr. Ausführung des Schlachtvieh- und Fleischbeschauges. v. 28. 6. 1902

---

[1]) Nach dem Runderlaß des Reichs- und Preuß. Ministers d. Innern v. 1. 4. 1937 ist es nicht angängig, von einem Tierbesitzer etwaige durch die Nichtbeachtung gesetzlicher Vorschriften bei der Ausführung der Untersuchungen tatsächlich entstandene Mehrkosten einzuziehen; in den genannten Fällen ist nur die Erhebung eines Zuschlages in Höhe von 100 v. H. der Beschaugebühr zulässig. Gegebenenfalls ist auch Strafantrag zu stellen.

(GS. S. 229) dahin abgeändert worden ist, daß die Kosten der Schlachtvieh- und Fleischbeschau, einschl. der Trichinenschau, und der Kennzeichnung des Fleisches außerhalb der Gemeinden mit Schlachthauszwang in Preußen der Staatskasse zur Last fallen, wird hiermit unter Hinweis auf die durch den RdErl. v. 9. 6. 1933 — III b 1305 (MBliV. S. 246) — abgeänderten Vorschriften der Ausführungsbestimmungen, betr. die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, einschl. der Trichinenschau bei Schlachtungen im Inlande — ABJ. — v. 20. 3. 1903 (MBliV. S. 56) im Einvernehmen mit dem Preuß. FM. und der Preuß. Oberrechnungskammer das Abrechnungsverfahren für die Einnahmen und Ausgaben wie folgt geregelt:

(2) Für das Abrechnungsverfahren sind v. 1. 7. 1933 ab als Abrechnungsstellen zuständig in Gemeinden mit staatlicher Polizeiverwaltung die Ortspolizeibehörden (Pol.-Präs. und Pol.-Dir.), im übrigen die Landräte, in kreisfreien Städten mit kommunaler Polizeiverwaltung und in den durch die Landespolizeibehörde gebildeten Beschaubezirken (§ 1 Abs. 2 ABJ.) die Landespolizeibehörden.

(3) Die Schlachtvieh- und Fleischbeschaugebühren nebst Zuschlägen sind von den Tierbesitzern durch die Beschauer unmittelbar, und zwar in allen Fällen durch den zunächst zugezogenen Beschauer und möglichst vor dem Beginn der Beschau zu erheben, sofern nicht Sonderbestimmungen bestehen. Die Beschauer sind nach § 2 GO. berechtigt, die Ausführung der Beschau vor Entrichtung der Gebühren abzulehnen.

(4) Die Beschauer haben für die von ihnen auszuführenden gebührenpflichtigen Amtsgeschäfte ein Blockheft (siehe beiliegendes Muster I)[1]) zu benutzen. In dieses ist jede gebührenpflichtige Verrichtung einzutragen. Zu jeder Eintragung sind ein weißes und zwei farbige Blätter zu verwenden, die im Durchschreibeverfahren auszufüllen sind. Der obere Teil des Blattes stellt den Nachweis der Gebühren nach Maßgabe der Gebührenordnung dar, die dem Blockhefte vorgeheftet ist; der untere Teil enthält die Bescheinigung des Beschauers über die erhobenen Gebühren. Die weiße Ausfertigung des Gebührennachweises verbleibt in dem Blockheft des Beschauers, eine der farbigen Ausfertigungen erhält der Tierbesitzer als Quittung, die zweite farbige Ausfertigung ist mit der Abrechnung monatlich der Abrechnungsstelle vorzulegen. Für ordnungsmäßige Aufbewahrung der vorhandenen Blockhefte ist Sorge zu tragen. Die verwendeten Blockhefte sind nach Verbrauch von den Beschauern drei Jahre, vom Zeitpunkt der letzten Eintragung an gerechnet, aufzubewahren und können alsdann vernichtet werden.

(5) Sofern im Einzelfall die Gebühren für eine Amtshandlung vor der Ausführung von dem Zahlungspflichtigen durch den Beschauer nicht zu erlangen sind, ist die für den Tierbesitzer vorgesehene und zugleich als Quittung dienende Ausfertigung des Blockheftes diesem nicht auszuhändigen, sondern sogleich von dem Beschauer mit einem Anschreiben nach beiliegendem Muster II[1]) der zuständigen Abrechnungsstelle zu übersenden. Diese Stelle fordert den Zahlungspflichtigen zur Zahlung des Kostenbetrages an eine näher bezeichnete staatliche Kasse auf und weist diese Kasse an, die Einziehung, gegebenenfalls im Verwaltungszwangsverfahren, durchzuführen. Dieses Einziehungsverfahren darf jedoch nur in ganz besonderen Ausnahmefällen zur Anwendung gelangen.

(6) Auf Grund des Tagebuches und der Gebührennachweise haben die Beschauer den Abrechnungsstellen — sofern nichts Abweichendes angeordnet wird — für den abgelaufenen Monat zum 5. des folgenden Monats eine Abrechnung nach dem beiliegenden Vordruck III[1]) durch die Hand des zuständigen beamteten Tier-

[1]) Nicht abgedruckt.

arztes (Vet.-Rat) pünktlich einzureichen. Erstreckt sich die Beschautätigkeit auf mehrere Abrechnungsbezirke (Kreise), so ist für jeden Bezirk je eine besondere Abrechnung aufzustellen und den jeweils für diese Bezirke zuständigen Abrechnungsstellen durch die Hand des für den betreffenden Bezirk zuständigen beamteten Tierarztes vorzulegen. Für die Abrechnung und Erteilung der erforderlichen Kassenanweisungen ist jedoch grundsätzlich im Hinblick auf die Errechnung etwaiger Abzüge von den Einnahmen gemäß § 65 (4) ABJ., die Regelung der Sozialversicherungsbeiträge, Steuerabzüge usw., ausschließlich die für den Wohnort des Beschauers in Frage kommende Abrechnungsstelle zuständig. Die Abrechnungen sind daher in den letzteren Fällen gegebenenfalls durch die für die Zahlbarmachung der Vergütungen nicht zuständigen Abrechnungsstellen nur zu prüfen, mit Richtigkeitsbescheinigungen und Feststellungsvermerk zu versehen und von diesen dann unverzüglich an die für die Abrechnung zuständige Behörde zwecks Vornahme der Gesamtabrechnung weiterzuleiten.

(7) Die Vergütungen für die Ausübung der Ergänzungsbeschau sind von den Tierärzten nach dem beiliegenden Vordruck IV [1]) bei der Vorlage der Abrechnungen mit anzufordern.

(8) In gleicher Weise sind die etwa bei der ordentlichen Fleischbeschau — auch im Falle der Hinzuziehung als Stellvertreter in Nachbarbezirken — den Beschauern zustehenden Entschädigungen zu beantragen. Die Forderungsnachweise sind in diesen Fällen nach dem beiliegenden Muster [1]) aufzustellen.

(9) Zum Zweck der Prüfung der Abrechnungen sind die dazugehörigen, aus den Blockheften zu trennenden Gebührennachweise den Abrechnungen stets beizufügen. Es kann auch von den Abrechnungsstellen bestimmt werden, daß die Tagebücher der Beschauer zur Abrechnung mit vorgelegt werden. Soweit nicht nach den örtlichen Verhältnissen eine einfachere Regelung möglich ist, haben die Beschauer, um einerseits das Vorhandensein der Tagebücher bei der Abrechnung, andererseits die ununterbrochene Fortführung der Tagebücher zu ermöglichen, letztere in monatlich getrennten Abschnitten — entsprechend den Abrechnungszeiträumen — zu führen.

(10) Die Vollständigkeit der Beschautagebuchführung ist im Interesse der Sicherstellung der Gebühren der Staatskasse in geeigneter Weise zu kontrollieren. Die beamteten Tierärzte haben bei der ihnen nach § 48 BB. A und §§ 75, 76 ABJ. obliegenden Beaufsichtigung der Beschauer auf die vollständige Tagebuchführung und ordnungsmäßige Ausfertigung der Gebührennachweise besonders zu achten.

(11) Die Abrechnungen der Beschauer sind durch die beamteten Tierärzte und die Abrechnungsstellen sorgfältig zu prüfen. Nach Erledigung etwaiger Beanstandungen haben die Abrechnungsstellen unter Verwendung des beigefügten Vordruckes VI [1]) der zuständigen staatlichen Kasse (Kreiskasse, Pol.-Kasse, Reg.-Hauptkasse, für Berlin: Pol.-Amtskassen und Pol.-Hauptkasse) Einnahme- und Ausgabeanweisung über die Einnahmen der Staatskasse und die den Beschauern zustehenden Entschädigungen zu erteilen. Die Anweisungen brauchen nicht jeweils die Abrechnungen sämtlicher Beschauer des Abrechnungsbezirkes für den Abrechnungszeitraum zu enthalten, sie können auch für einen oder mehrere Beschauer erteilt werden, je nachdem wie die vollständigen Abrechnungen vorliegen.

(12) Die Tagebücher sind gegebenenfalls den Beschauern nach erfolgter Prüfung zurückzugeben.

(13) Die Abrechnungen der Beschauer nebst den Forderungs- und Gebührennachweisen sind wie Rechnungsbelege bei den Abrechnungsstellen aufzubewahren.

---

[1]) Nicht abgedruckt.

(14) Die Beschauer haben die eingezogenen Gebühren für den abgelaufenen Monat zum 5. des folgenden Monats an die staatliche Kasse abzuführen, die von der für den Wohnort des Beschauers zuständigen Abrechnungsstelle bezeichnet worden ist, jedoch nur insoweit, als es sich nach der von dem Beschauer zum gleichen Termin der Abrechnungsstelle vorzulegenden Abrechnung um die der Staatskasse zustehenden Zuschläge zu den Beschaugebühren, Abzüge von hohen Einkommen gemäß § 65 (4) ABJ. oder um erhobene erhöhte Gebühren handelt, die nicht dem Beschauer, sondern ausschließlich der Staatskasse zufließen [vgl. § 1 (8) GO.]. Soweit die Beschauer durch feste Gehälter entlohnt werden, sind die den Tierbesitzern für die von diesen Personen ausgeführten Amtshandlungen zur Last fallenden Beschaugebühren in voller Höhe der Staatskasse zuzuführen. Wegen der Beschauämter wird auf Abs. 16 des RdErl. v. 9. 6. 1933 (MBliV. II S. 246) verwiesen.

(15) Die Abrechnungsstelle hat unter Berücksichtigung der dem Beschauer an Arbeitnehmeranteilen zur Sozialversicherung, Steuerabzügen zur Last fallenden Kosten den von dem Beschauer an die Staatskasse abzuführenden Betrag festzusetzen; der Beschauer erhält von der Abrechnungsstelle unter Benutzung eines Vordruckes VII nach anliegendem Muster[1]) eine Aufforderung zur Zahlung dieses Betrages binnen 8 Tagen. Die Ueberweisung an die staatliche Kasse hat portofrei zu erfolgen.

(16) Auf pünktliche Lieferung der dem Staat zustehenden Einnahmen durch die Beschauer ist stets hinzuwirken. Bei wiederholter nicht rechtzeitiger Zahlung der fälligen Beträge ist die Entziehung der Beschaubefugnis anzudrohen und erforderlichenfalls bei Nichtachtung dieser Androhung durchzuführen.

(17) Die nach Maßgabe der GO. zur Erhebung gelangenden Beschaugebühren sind bei Kap. 31 Tit. 83 des Haushalts der Verwaltung des Innern auf Grund der Abrechnungen der Abrechnungsstellen in Einnahme nachzuweisen, jedoch nur insoweit, als es sich um die von den Beschauern an die Staatskasse abzuführenden Einnahmen handelt. (Abs. 14.)

(18) Die der Staatskasse zur Last fallenden Kosten der Schlachtvieh- und Fleischbeschau sind, falls es sich nicht um planmäßige Bezüge von Beamten handelt, bei Kap. 117 Tit. 54 des Haushalts der Verwaltung des Innern in Ausgabe nachzuweisen. Die dem Beschauer von den erhobenen Beschaugebühren zustehenden Vergütungen bleiben hierbei jedoch außer Ansatz. Soweit im Polizeibezirk Berlin in Einzelfällen auf Grund besonderer Anordnungen die Personalkosten bei Kap. 117 Tit. 1 und 3 des Haushalts der Verwaltung des Innern in Ausgabe zu verrechnen sind, verbleibt es bei dieser Regelung. Abweichend hiervon sind nachzuweisen:

a) die Reisekosten der beamteten Tierärzte bei der Ergänzungsbeschau bei Kap. 117 Tit. 27,

b) die Zerlegungsgebühren für beamtete Tierärzte bei der Ergänzungsbeschau bei Kap. 117 Tit. 33,

c) Porto, Fernsprecher- und Telegrammgebühren der beamteten Tierärzte bei Kap. 117 Tit. 36 des genannten Haushalts.

(19) Im Hinblick auf die für jeden Beschauer durchschnittlich allmonatlich wiederkehrende Abrechnung erscheint es zweckmäßig, daß die Kassen im Titelbuch sowohl bei dem Einnahme- als auch bei dem Ausgabefonds — Kap. 117 Tit. 54

[1]) Nicht abgedruckt.

— für jeden Beschauer ein besonderes Konto einrichten. Sind die auf Grund der Anweisung der Abrechnungsstelle von den Beschauern an die Staatskasse abzuführenden Beträge sämtlich bei der Kasse eingegangen, so ist — gegebenenfalls nach Zahlung etwaiger dem Beschauer aus der Staatskasse noch zustehenden Entschädigungen — die Durchbuchung der gesamten Abrechnung in Einnahme und Ausgabe entsprechend der erteilten Anweisung durchzuführen.

(20) Die im Rechnungsjahr 1933 entstehenden Ausgaben sind bei Kap. 117 Tit. 54 des Haushalts der Verwaltung des Innern zugangsweise zu verrechnen; eine besondere Bereitstellung von Mitteln erfolgt für dieses Jahr nicht. Dies gilt — sofern die nach dem Kassenanschlag zur Verfügung stehenden Mittel nicht ausreichen — sinngemäß auch für Kap. 117 Tit. 27, 33 und 36.

(21) Künftig ist der Jahresbedarf für Kap. 117 Tit. 54 zum 1., 2. j. J., erstmalig für das Rechnungsjahr 1934 zum 1. 2. 1934, bei mir zu beantragen.

(22) Die Abrechnungsstellen haben künftig zum 15. 5. j. J., erstmalig zum 15. 5. 1934, eine Uebersicht über die Gesamteinnahmen und -ausgaben bei der Schlachtvieh- und Fleischbeschau im abgelaufenen Rechnungsjahre nach dem beiliegenden Muster (Vordruck VIII)[1]) dem Reg.-Präs. vorzulegen. Die Reg.-Präs. und der Pol.-Präs. in Berlin haben eine Gesamtübersicht über die Einnahmen und Ausgaben im abgelaufenen Rechnungsjahr unter Berücksichtigung der selbst erteilten Anweisungen mir zum 15. 6. j. J. unter Verwendung des erwähnten Vordrucks VIII einzureichen. In diese Nachweisungen sind die Angaben über jede Abrechnungsstelle einzeln einzutragen. Soweit die Personalkosten auf Grund besonderer Anordnung bei Kap. 117 Tit. 1, 2 oder 3 zu verrechnen sind, sind diese Ausgaben in der Nachweisung (Vordruck VIII) unter „Bemerkungen" nachzuweisen.

(23) Die Beschauer sind unverzüglich mit entsprechender Weisung zu versehen, das sonst Erforderliche ist sofort zu veranlassen.

(24) Das bisher in Bezirken mit staatlicher Polizeiverwaltung maßgebend gewesene Abrechnungsverfahren kommt vom 1. 7. d. J. ab in Fortfall.

(25) Die in diesem Erlasse erwähnten Vordrucke werden einheitlich hergestellt und auf Staatskosten geliefert. Die Blockhefte werden zu 75 und 150 Blättern hergestellt. Erstere reichen mithin zur Erledigung von 25, letztere zur Erledigung von 50 gebührenpflichtigen Amtsgeschäften. Es werden demgemäß von den Beschauern mit umfangreicher amtlicher Tätigkeit die 150 Blatt starken Blockhefte, von den übrigen Beschauern die 75 Blatt starken Hefte zu verwenden sein.

(26) Die Abrechnungsstellen haben den Bedarf an Vordrucken für das Rechnungsjahr 1933 binnen 10 Tagen, den künftigen Jahresbedarf bis zum 1. 8. j. J. bei dem Kassenverwaltungsbüro der für den Regierungsbezirk zuständigen Regierung anzumelden. Dieses hat den Gesamtbedarf zum 1. 9. j. J. dem Kassenverwaltungsbüro der preußischen Bau- und Finanzdirektion in Berlin NW 40, Invalidenstraße 52, mitzuteilen.

(27) Sofern eine Aenderung oder Ergänzung der Vordrucke später zweckmäßig und notwendig sein sollte, ist mir zu berichten.

(28) Das Drucksachenverzeichnis zur Rechnungsordnung für die allgemeine Verwaltung, die Verwaltung des Innern und die allgemeine Finanzverwaltung (RO.) ist wie folgt zu berichtigen (s. Anlage)[1]).

---

[1]) Nicht abgedruckt.

2. Regelung der Kostenfrage in Bayern. Einrichtung der Bayerischen Fleischbeschauausgleichskasse.

Kosten der Beschau und Trichinenschau.

(Art. 8 des bayer. Ausführ.-Ges. v. 7. Februar 1935.)

Art. 8. I. Die Kosten der amtlichen Untersuchung der Schlachttiere und des Fleisches sowie der Trichinenschau — ausgenommen die der Auslandsfleischbeschau bei den Grenzzollämtern — fallen bei Schlachtungen in einem öffentlichen Schlachthaus dem Träger des Schlachthauses, bei Schlachtungen außerhalb eines öffentlichen Schlachthauses den Gemeinden zur Last.

II. Die Gemeinden erhalten nach näherer Anordnung des Staatsministeriums des Innern Ersatz aus der Bayerischen Fleischbeschauausgleichskasse. Diese wird vom Staatsministerium des Innern als eine Anstalt des öffentlichen Rechts mit dem Sitz in München errichtet.

III. Die Gemeinden erheben von den Besitzern der Schlachttiere und des Fleisches Gebühren. Die näheren Vorschriften über die Höhe, Erhebung und Verwendung der Gebühren erläßt das Staatsministerium des Innern.

IV. Die Entschädigung der bakteriologischen Fleischuntersuchungsstellen für die Vornahme der bakteriologischen Fleischuntersuchung wird vom Staatsministerium des Innern geregelt.

Fleischbeschauausgleichskasse.

(Bekanntmachung d. Bayer. Staatsminist. d. Innern über die Bayerische Fleischbeschauausgleichskasse v. 7. Februar 1935 in der Fassung v. 25. Februar 1936.)

1. Nachstehend wird die von der Versicherungskammer erlassene und mit Erl. v. 7. Februar 1935 Nr. 694a 9 genehmigte Satzung der Bayerischen Fleischbeschauausgleichskasse veröffentlicht.

2. Die Fleischbeschauausgleichskasse nimmt ihren Geschäftsbetrieb am 1. März 1935 auf.

3. Zur Einführung wird die Versicherungskammer den Gemeinden ein Stück der Satzung mit den Mustern der Formblätter der Fleischbeschauausgleichskasse übermitteln. Vom Abdruck der Formblätter wird daher abgesehen.

Satzung der Bayerischen Fleischbeschauausgleichskasse.

I. Allgemeines.

Rechtliche Stellung der Anstalt.

§ 1. I. Die Bayerische Fleischbeschauausgleichskasse ist eine rechtsfähige Anstalt des öffentlichen Rechtes mit dem Sitz in München. Sie wird von der Versicherungskammer verwaltet und vertreten.

II. Die Gemeinden haben den Weisungen der Fleischbeschauausgleichskasse beim Vollzug ihrer Aufgaben nach Maßgabe dieser Satzung zu entsprechen (§ 71 Abs. III der Fleischbeschauverordnung).

Verwaltung.

§ 2. Die Kosten der Verwaltung und Vertretung — einschließlich der Bezüge der Beamten und Angestellten — trägt die Fleischbeschauausgleichskasse. Die bei der Kasse tätigen Beamten sind Beamte im Sinne des Beamtengesetzes. Die Angestellten sind Angestellte der Kasse; sie stehen hinsichtlich ihrer Bezüge und sonstigen Arbeitsverhältnisse den Angestellten der Bayerischen Staatsverwaltung gleich.

§ 3. I. Die Anstalt legt alljährlich über ihre Einnahmen und Ausgaben nach den Vorschriften der Haushalts-, Kassen- und Rechnungsordnung für die Bayerische Versicherungskammer öffentlich Rechnung. Diese wird von der Rechnungsprüfungsstelle der Versicherungskammer geprüft.

II. Das Geschäftsjahr läuft vom 1. Januar bis 31. Dezember.

Zweck der Anstalt.

§ 4. Die Fleischbeschauausgleichskasse leistet den Gemeinden Ersatz für besondere Kosten, die beim Vollzug der Schlachtvieh- und Fleischbeschau und der Trichinenschau einschließlich der bakteriologischen Fleischuntersuchung außerhalb öffentlicher Schlachthäuser anfallen.

Einnahmen der Anstalt.

§ 5. Die Gemeinden haben für Schlachtungen außerhalb öffentlicher Schlachthäuser an die Fleischbeschauausgleichskasse abzuführen:

1. die Beschauzuschläge aus der ordentlichen Beschau und Trichinenschau. Der Beschauzuschlag wird für jede außerhalb öffentlicher Schlachthäuser vorgenommene Schlachtung von Einhufern, Rindern, Kälbern, Schweinen, Schafen und Ziegen (ausgenommen Ferkel und Schweine mit einem Lebendgewicht bis zu 80 Pfund und Zickel und Lämmer) sowie für alle nur der Trichinenschau unterliegenden Tiere, soweit sie nicht in öffentlichen Schlachthäusern geschlachtet sind, erhoben.

Er beträgt nach der Fleischbeschaugebührenordnung bei der ordentlichen Beschau (gewerbliche oder andere Verkaufsschlachtungen und Hausschlachtungen) von

a)	Einhufern	1,— RM.
b)	Rindern (im Alter von mehr als 3 Monaten)	0,80 „
c)	Kälbern (Rinder im Alter bis zu 3 Monaten)	0,50 „
d)	Schweinen (ausgenommen Ferkel und Schweine bis zu 80 Pfund Lebendgewicht)	0,50 „
e)	Schafen und Ziegen (ausgenommen Zickel und Lämmer)	0,20 „
f)	Tieren, die ohne Fleischbeschau nur auf Trichinen untersucht werden	0,20 „

Der Beschauzuschlag wird verdoppelt, wenn die Untersuchung an Sonn- und Feiertagen verlangt wird oder wenn für einen Beschaubezirk Schlachttage bestimmt sind und die Untersuchung außerhalb der festgesetzten Schlachttage verlangt wird, endlich wenn in einem Beschaubezirk, in dem die ordentliche Beschau einem Tierarzt übertragen ist, die bakteriologische Fleischuntersuchung veranlaßt wird[1]),

2. die Untersuchungsgebühren mit Beschauzuschlag aus der Ergänzungsbeschau und Ergänzungstrichinenschau. Ergänzungsbeschaugebühren sind zu erheben für die den Tierärzten ausschließlich vorbehaltene Beschau in Beschaubezirken, in denen nur ein Fleischbeschauer (Nichttierarzt) bestellt ist. Die Ergänzungs-

---

[1]) An Reisekosten erhält nach der Verordnung zur Aenderung der Fleischbeschauverordnung v. 23. März 1937 der Fleischbeschauer bei Benutzung sonstiger Verkehrsmittel (ausgenommen des Fahrrades) ohne Rücksicht auf die entstehenden Selbstkosten 15 Rpfg. für jeden Kilometer des Hin- und Rückweges, bei Reisen mit dem Fahrrad oder zu Fuß 10 Rpf. für jeden angefangenen Kilometer des Hin- und Rückweges, jedoch keine besondere Vergütung für Zeitaufwand. Keine Reiseentschädigung wird gewährt, wenn die Beschau am Wohnort des Fleischbeschauers oder Trichinenschauers ausgeführt wird oder wenn der Beschauort nicht mehr als 2 Kilometer von dessen Wohnort entfernt liegt.

trichinenschau wird wie die Ergänzungsbeschau entlohnt. Für jede Ergänzungsbeschau (Ergänzungstrichinenschau) sind abzuführen bei

a) Einhufern . . . . 6,— RM.
b) Rindern (im Alter von mehr als 3 Monaten) . . . . 6,— „
c) Kälbern (Rindern im Alter bis zu 3 Monaten) und Schweinen 2,50 „
d) Schafen . . . . 1,50 „
e) Ziegen . . . . 1,— „

3. Einbehaltungen aus den Monatseinahmen der Beschauer und Trichinenschauer für ihre Tätigkeit in der ordentlichen Beschau und Trichinenschau, wenn diese durch Vergütungen für den Einzelfall entlohnt werden, nach näherer Bestimmung des Staatsministeriums des Innern.

4. Teilbeträge aus Ueberschüssen vom Aufkommen an eigentlichen Untersuchungsgebühren aus der ordentlichen Beschau und Trichinenschau, falls die Beschauer und Trichinenschauer als Beamte oder mit festen Monatsbezügen bestellt sind und die Gemeinde dadurch Mehreinahmen aus den eigentlichen Untersuchungsgebühren erzielt. Von dem die Jahresentlohnung des Beschauers oder Trichinenschauers übersteigenden Mehrertrag aus den eigentlichen Untersuchungsgebühren hat die Gemeinde 30 Prozent an die Fleischbeschauausgleichskasse abzuführen. Zur Berechnung des Mehrertrags ist bei Fleischbeschauern und Trichinenschauern, die gleichzeitig anderweitig im gemeindlichen Dienst tätig sind, als Entlohnung für die Beschau und Trichinenschau ein angemessener Anteil ihrer Entlohnung für die Gesamttätigkeit anzusetzen.

Leistungen der Anstalt.

§ 6. Die Fleischbeschauausgleichskasse ersetzt den Gemeinden bei der Beschau und Trichinenschau außerhalb öffentlicher Schlachthäuser die Kosten

1. der Einrichtung der Trichinenschau (Beschaffung von Mikroskopen und Trichinoskopen) und der erstmaligen Ausrüstung der Trichinenschauer,

2. der Entlohnung der Fleischbeschautierärzte für die Ergänzungsbeschau und Ergänzungstrichinenschau einschließlich der Entschädigungen für Reisen zum Beschauort,

3. der Ausrüstung der in der Ergänzungsbeschau tätigen Tierärzte (nur Beschaustempel und Tagebücher),

4. der Entschädigung der Beschauer und Trichinenschauer für Reisen an den Beschauort bei der ordentlichen Beschau und Trichinenschau,

5. der bakteriologischen Fleischuntersuchung einschließlich der Kosten für den Versand der Fleischproben,

6. der Fortbildung der Beschauer und der Trichinenschauer in Fortbildungs- und Wiederholungslehrgängen nach näherer Bestimmung des Staatsministeriums des Innern.

II. Geschäftsführung.

Einzahlungen.

§ 7. Die Gemeinden sind für die richtige Einhebung der Beschau- und Trichinenschaugebühren und die richtige Ablieferung der Beträge nach § 5 der Satzung verantwortlich (§ 64 Abs. I der Fleischbeschauverordnung).

§ 8. I. Die Gemeinden rechnen, soweit die Versicherungskammer nichts anderes bestimmt, binnen einer Woche nach Ablauf jeden Monats für die Beschau und Trichinenschau außerhalb öffentlicher Schlachthäuser mit der Fleischbeschauausgleichskasse unter Benützung des Formblattes 1 (Monatsabrechnung) ab über

1. den Anfall an Beschauzuschlägen aus der ordentlichen Beschau und Trichinenschau an Hand der Monatsnachweisungen der Beschauer und Trichinenschauer (§ 5 Ziffer 1 der Satzung),

2. den Anfall an Untersuchungsgebühren mit Beschauzuschlägen aus der Ergänzungsbeschau und Ergänzungstrichinenschau an Hand der Mitteilungen der Fleischbeschautierärzte (§ 5 Ziffer 2 der Satzung),

3. die Einbehaltungen aus den Monatseinnahmen der Beschauer und Trichinenschauer (§ 5 Ziffer 3 der Satzung),

4. die Ausgaben der Gemeinde für Reisekosten der Beschauer und Trichinenschauer bei der ordentlichen Beschau und der Trichinenschau (§ 6 Ziffer 4 der Satzung).

II. Diesen Abrechnungen sind beizufügen:

1. die Monatsnachweisungen der Fleischbeschautierärzte, Fleischbeschauer und Trichinenschauer,

2. die Monatsaufrechnungen für Reiseentschädigungen in der ordentlichen Fleischbeschau und Trichinenschau,

3. die Mitteilungen der Fleischbeschautierärzte über die Vornahme einer Ergänzungsbeschau oder Ergänzungstrichinenschau.

III. Die nach Abzug der Ausgaben verbleibenden monatlichen Einnahmen sind gleichzeitig auf das Postscheckkonto der Fleischbeschauausgleichskasse einzuzahlen.

IV. Bis zum gleichen Zeitpunkt sind mit der Monatsabrechnung die Aufrechnungen der Fleischbeschautierärzte für Ergänzungsbeschauen und Ergänzungstrichinenschauen einzusenden.

V. Ist im abgelaufenen Monat kein Fall einer Beschau oder Trichinenschau, von dem Beschauzuschläge oder Ergänzungsbeschaugebühren abzuführen sind, vorgekommen, so hat die Gemeinde Fehlanzeige nach Formblatt 2 zu erstatten.

§ 9. Die Teilbeträge aus Ueberschüssen nach § 5 Ziffer 4 der Satzung berechnen die Gemeinden alljährlich. Sie haben die Rechnung mit den dazugehörigen Belegen bis längstens 15. Januar einzusenden und den Betrag einzuzahlen.

Auszahlungen.

§ 10. Die Fleischbeschauausgleichskasse erstattet den Gemeinden folgende Ausgaben für die Beschau und Trichinenschau außerhalb öffentlicher Schlachthäuser:

1. Mehrausgaben, die sich bei Monatsabrechnung nach § 8 der Satzung ergeben haben,

2. nach Maßgabe ihres Haushalts und nach näherer Anordnung des Staatsministeriums des Innern in Teilzahlungen die Ausgaben für die Einrichtung der Trichinenschau (Beschaffung von Mikroskopen und Trichinoskopen) sowie für die erstmalige Ausrüstung der Trichinenschauer. Die Zahlungsbelege sind mit der Monatsabrechnung einzusenden.

§ 11. Die Fleischbeschauausgleichskasse begleicht von den Kosten der Beschau und Trichinenschau außerhalb öffentlicher Schlachthäuser an Stelle der Gemeinden unmittelbar

1. die Aufrechnungen der Fleischbeschautierärzte für die Vornahme der Ergänzungsbeschau und Ergänzungstrichinenschau einschließlich der Entschädigungen für Reisen zum Beschauort. Die Fleischbeschautierärzte legen die Aufrechnungen

mit dem vorgeschriebenen Formblatt (Anlage 10 der Fleischbeschauverordnung) der Gemeindebehörde für jeden einzelnen Beschaufall vor und bewahren eine Zweitschrift drei Jahre lang auf,

2. die Auslagen der in der Ergänzungsbeschau tätigen Tierärzte für den Post- und Bahnversand von Fleischproben zur bakteriologischen Fleischuntersuchung. Die Tierärzte rechnen diese Auslagen auf den Aufrechnungen nach Ziffer 1 auf,

3. die Auslagen der in der Ergänzungsbeschau tätigen Tierärzte für die Beschaffung und Ergänzung von Beschaustempeln und Tagebüchern. Die Tierärzte reichen die Zahlungsbelege dem Bezirkstierarzt ein, der sie mit der Bestätigung über die Notwendigkeit der Beschaffung der Fleischbeschauausgleichskasse übermittelt,

4. die Aufrechnungen der bakteriologischen Fleischuntersuchungsstellen für die Untersuchungen. Die bakteriologischen Fleischuntersuchungsstellen legen die Aufrechnungen der Fleischbeschauausgleichskasse monatlich mit Formblatt 3 vor,

5. die Ausgaben der bakteriologischen Fleischuntersuchungsstellen für die Beschaffung und Bereitstellung von Packmaterial zur Einsendung von Fleischproben, soweit das Staatsministerium des Innern deren Erstattung bestimmt,

6. Ausgaben für die Fortbildung der Beschauer und Trichinenschauer in Fortbildungs- und Wiederholungslehrgängen nach näherer Anordnung und mit Genehmigung des Staatsministeriums des Innern.

Zahlungsverkehr und Formblätter.

§ 12. Der Zahlungsverkehr zwischen der Fleischbeschauausgleichskasse einerseits und den Gemeinden, Fleischbeschautierärzten und bakteriologischen Fleischuntersuchungsstellen anderseits wird bargeldlos abgewickelt. Die Gemeinden unterhalten zu diesem Zweck ein Postscheckkonto oder ein Konto bei einer öffentlichen Sparkasse.

§ 13. Die vorgeschriebenen Formblätter haben die Beteiligten zu beschaffen.

3. Regelung der Kostenfrage in Württemberg. Kreisweise Festsetzung der Untersuchungsgebühren.

(Verordn. d. Innenminist. über die Kosten der Schlachtvieh- und Fleischbeschau und die Entlohnung der für die Beschau bestellten Tierärzte und Fleischbeschauer v. 8. Februar 1935.)

Nach § 2 werden die Untersuchungsgebühren für die Gemeinden ohne öffentliches Schlachthaus kreisweise vom Landrat für Rechnung der Gesamtheit dieser Gemeinden unter Zugrundelegung des ihnen durch die Schlachtvieh- und Fleischbeschau entstehenden durchschnittlichen Gesamtaufwandes festgesetzt.

§ 3. Die Untersuchungsgebühren, die für die unter § 2 Buchst. b und c fallenden Gemeinden auf einen durch 10 teilbaren Betrag alljährlich zu bestimmen sind, setzen sich zusammen aus den im Anhang (Gebührenordnung) unter A § 1 bestimmten festen Grundbeträgen und dem Zuschlag, der für jedes Jahr nach dem voraussichtlichen Bedarf unter Zugrundelegung des letzten Jahresabschlusses zu errechnen ist. Der Zuschlag ist nach einem Hundertsatz der Grundbeträge für alle Schlachttiergattungen gleich zu bemessen; übersteigt er 20 Prozent, so ist die Genehmigung des Innenministeriums einzuholen.

§ 4. Durch den Ertrag der Untersuchungsgebühren sollen die durch die Schlachtvieh- und Fleischbeschau entstehenden Kosten voll gedeckt werden. Die Ansammlung einer angemessenen Rücklage zum Ausgleich jährlicher Schwan-

kungen ist zulässig, nicht dagegen die Verwendung des Ertrags aus den Untersuchungsgebühren zu Zwecken, die mit der Schlachtvieh- und Fleischbeschau nicht in Zusammenhang stehen.

Entlohnung der für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau bestellten Tierärzte und Fleischbeschauer.

§ 6. Die Entlohnung der Tierärzte und Fleischbeschauer liegt den nach § 1 zur Tragung der Kosten der Schlachtvieh- und Fleischbeschau verpflichteten Gemeinden ob, soweit die Entlohnung nicht nach Art. 5 der Kreisordnung auf den Kreisverband übernommen wird. Sie ist nach den Grundsätzen des Körperschaftsbesoldungsgesetzes entsprechend dem Umfang der Inanspruchnahme des Beschauers durch seine gesamten Dienstaufgaben und unter Berücksichtigung der besonderen Verantwortung, die mit der Ausübung der Schlachtvieh- und Fleischbeschau verbunden ist, zu regeln.

§ 7. Werden bei nebenberuflich bestellten Tierärzten und Fleischbeschauern die Dienstbezüge nach den Einzelleistungen bemessen, so sind die aus dem Anhang (Gebührenordnung), Abschnitt B, ersichtlichen Sätze zu gewähren. Feste Entlohnung ist im allgemeinen nur bei mehr als 100 Schlachtungen im Monat zulässig.

§ 8. Die Regelung der Entlohnung unterliegt gleich wie die Bestellung und Entlassung der Tierärzte und Fleischbeschauer im Einzelfall der Bestätigung durch die Aufsichtsbehörde, wobei sich der Landrat mit dem Oberamtstierarzt ins Benehmen zu setzen hat.

Schlußbestimmungen.

§ 9. Diese Verordnung gilt mit Wirkung vom 1. April 1935 . . .

Anhang.

Gebührenordnung für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau bei Schlachtungen in Gemeinden ohne öffentliches, von der Gemeinde betriebenes Schlachthaus.

A. Untersuchungsgebühren.

§ 1. Als Grundbeträge (§ 3 der Verordnung) werden bestimmt:

I. für Schlachtvieh- und Fleischbeschau sowie für die Fleischbeschau allein:

	für 1 Stück
a) Rindvieh (ausgenommen Kälber)	2,30 RM.
b) Schweine (ausgenommen Ferkel samt Trichinenschau)	1,50 „
c) Kälber	0,80 „
d) Schafe, Ziegen, Ferkel (samt Trichinenschau)	0,70 „
e) Zickel, Lämmer	0,40 „
f) Hunde samt Trichinenschau	1,— „
g) Pferde und sonstige Einhufer	4,— „

für die Wiederholung der Schlachtviehbeschau oder für diese ohne nachfolgende Fleischbeschau gilt die Hälfte dieser Sätze;

II. für die Trichinenschau allein:

a) ganze oder halbe Tiere	0,70 RM.
b) Schinken und andere Fleischstücke je	0,40 „
c) Speckstücke je	0,25 „

III. für die Nachuntersuchung des Fleisches, das in Gemeinden mit öffentlichem, nicht von der Gemeinde betriebenem Schlachthaus eingeführt wird:

a) von Rindvieh (ausgenommen Kälber) . . . . 1,— RM.
für 1 Tierviertel,

b) von Schweinen (ausgenommen Ferkel)
ohne Trichinenschau . . . . 1,— „
mit Trichinenschau . . . . 1,50 „
für das ganze Tier oder die Hälfte,

c) von Kälbern, Schafen, Ziegen, Hunden . . . . 0,60 „
für das ganze Tier oder die Hälfte,

d) in Stücken (ausgenommen Eingeweide)
bis zum Gesamtgewicht von 10 Kilogramm . . . . 0,60 „
bei größeren Mengen je bis zu 10 Kilogramm des Mehrgewichts 0,20 „
mehr,

e) von Ferkeln, Lämmern, Zickeln . . . . 0,35 „

f) für 1 Stück Eingeweide (Leber, Lunge usw.), wenn nicht gleichzeitig das gesamte Fleisch des zugehörigen Schlachttieres eingeführt wird . . . . 0,25 „

§ 2. Für eine vom Besitzer geforderte, nicht im unmittelbaren Anschluß an die Fleischbeschau vorzunehmende besondere Stempelung des Fleisches hat der Besitzer

für jedes Fleischstück . . . . 0,05 RM.
jedoch mindestens . . . . 0,50 „
höchstens . . . . 1,50 „

zu entrichten. Ein Zuschlag kommt nicht in Frage.

§ 3. (1) Die Untersuchungsgebühren (Grundbeträge + Zuschlag) erhöhen sich auf das Doppelte,

a) wenn infolge Zuwiderhandlung gegen die geltenden Bestimmungen eine bakteriologische Fleischuntersuchung eingeleitet werden muß,

b) für vom Innenministerium auf Antrag des Landrats zu bestimmende einzelne Betriebe, in denen erfahrungsgemäß häufig kranke oder krankheitsverdächtige Tiere geschlachtet werden,

c) für vom Innenministerium auf Antrag des Landrats zu bestimmende einzelne Betriebe, z. B. Pferdeschlächtereien, nach denen erfahrungsgemäß häufig Tiere von auswärts zur Schlachtung und fleischbeschaulichen Untersuchung verbracht werden.

(2) Die Untersuchungsgebühren erhöhen sich auf das 1½fache,

a) wenn die Untersuchung zu außergewöhnlicher Tageszeit oder an Sonn- und Feiertagen verlangt wird,

b) wenn in einem Beschaubezirk, für den bestimmte Beschauzeiten oder Schlachttage festgesetzt sind, der Beschauer außerhalb der festgesetzten Zeiten in Anspruch genommen wird,

c) wenn die Schlachtung infolge Verschuldens des Tierbesitzers so sehr verzögert wird, daß der von ihm angegebene Zeitpunkt für die Bereitstellung des Tierkörpers zur Fleischbeschau erheblich überschritten wird; kommen mehrere Tiere gleichzeitig zur Untersuchung, so ist die erhöhte Gebühr nur einmal zu entrichten, und zwar bei Tieren verschiedener Gattung für ein Tier des höchsten Gebührensatzes.

§ 4. Die Untersuchungsgebühren sind auch dann zu entrichten, wenn ein zur Schlachtviehbeschau angemeldetes Tier beim Eintreffen des Beschauers nicht zur Untersuchung bereit steht oder wenn der Beschauer nach Anmeldung einer Beschau

den Weg zur Schlachtstätte vergeblich angetreten hat, weil der Besitzer die beabsichtigte Schlachtung nicht vornimmt oder nicht vorgenommen oder verschoben hat; wenn mehrere Tiere in Frage kommen, so ist die Gebühr nur einmal wie bei § 3 Abs. 2c zu bezahlen.

§ 5. Die Untersuchungsgebühren können für vom Innenministerium auf Antrag des Landrats zu bestimmende einzelne Betriebe mit gehäuften Schlachtungen, z. B. Ausfuhrschlachtungen von Kälbern, Schafen, entsprechend der Einsparung von Zeit- und Arbeitsaufwand für die Untersuchung ermäßigt werden.

B. Belohnungen und Reisevergütungen der für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau bestellten Tierärzte und Fleischbeschauer.

§ 6. (1) Soweit bei nebenberuflich bestellten Tierärzten und Fleischbeschauern die Dienstbezüge nach den Einzelleistungen bemessen werden, sind folgende Belohnungen zu gewähren:

I. Ordentliche Fleischbeschau, Notschlachtungen (vgl. II) ausgenommen:

1. Schlachtvieh- und Fleischbeschau sowie Fleischbeschau allein die unter A §§ 1 und 2 bestimmten Sätze;
2. Beaufsichtigung der Geschäftsbetriebe der Metzger usw. sowie andere, nicht besonders aufgeführten Verrichtungen für jede angefangene halbe Stunde der erforderlichen Zeit . . . . 0,80 RM.
3. daneben bei Verrichtungen im Sinne von Nr. 1 und Nr. 2 außerhalb des Wohnorts als Reisekostenvergütung nach Maßgabe der WüRKbest. vom 15. März 1934 (RegBl. S. 101), Teil I § 5, Teil III Nr. 24, 25 und 33, wenn Wegstrecken von insgesamt mehr als 4 Kilometer zurückgelegt werden,
   a) im Falle der Ausübung vorübergehender Stellvertretung . . 0,10 RM. für 1 Kilometer,
   b) sonst ein vom Landrat im Benehmen mit der Gemeinde und dem Oberamtstierarzt zu bestimmender angemessener Pauschbetrag.

II. (Betrifft die den Tierärzten vorbehaltene Schlachtvieh- und Fleischbeschau.)

§ 7. (Betrifft die tierärztliche Fleischbeschau nach der bakteriologischen Fleischuntersuchung.)

§ 8. Wird nach § 3 eine erhöhte Untersuchungsgebühr erhoben, so erhöht sich die Belohnung in gleicher Weise um das Doppelte oder 1½fache, ebenso wie in den Fällen des § 4 die entsprechende Belohnung zusteht. Um denselben Teilbetrag, um den nach A § 5 bei gehäuften Schlachtungen die Untersuchungsgebühren ermäßigt werden, können gegebenenfalls auch die Belohnungen nach B § 6 herabgesetzt werden.

§ 9. (Betrifft die tierärztliche Ergänzungsbeschau bei der Feststellung von Trichinen oder eines Trichinenverdachts.)

§ 10. Fleischbeschauer, die bei der Trichinenschau lebende Trichinen im Fleische feststellen, erhalten für jeden Fall eine besondere Vergütung von 5 RM.

Sachregister



Theodor Abb Buchdruckerei, Berlin SW 68







